www.homeelectric.de

Original-Bedienungsanleitung

Gewerbe-Mikrowelle

CMP1000

Artikel-Nr. 3084

Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3084 01.04. 2012
© 2012 Braukmann GmbH

1 Bedienunganleitung 13
1.1 Allgemeines 13
1.2 Informationen zu dieser Anleitung 13
1.3 Warnhinweise 14
1.4 Haftungsbeschränkung 15
1.5 Urheberschutz 15
2 Sicherheit 16
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 16
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 17
2.3 Gefahrenquellen 18
2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen 18
2.3.2 Verbrennungsgefahr 18
2.3.3 Brandgefahr 19
2.3.4 Explosionsgefahr 20
2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom 21
3 Inbetriebnahme 22
3.1 Sicherheitshinweise 22
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion 22
3.3 Auspacken 23
3.4 Entsorgung der Verpackung 23
3.5 Aufstellung 24
3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort 24
Vermeidung von Funkstörungen 24
3.6 Elektrischer Anschluss 25
4 Aufbau und Funktion 26
4.1 Gesamtübersicht 26
4.2 Bedienelemente und Anzeige 27
4.3 Signaltöne 28
4.4 Sicherheitseinrichtungen 28
4.4.1 Warnhinweise am Gerät 28
4.4.2 Türverriegelung 28
4.4.3 Kindersicherung 29
4.4.4 Überhitzungsschutz 29
4.5 Typenschild 29
5 Bedienung und Betrieb 30
5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens 30

5.2 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr 31
5.3 Tür Öffnen/Schließen 32
5.4 Einschalten nach Programmwahl 32
5.5 Schnellstart 32
5.6 Ausschalten 33
5.7 Betriebsart "Mikrowelle" 33
5.8 Programmieren mit "Program" 36
5.9 Betriebsart "Auftauautomatik" 38
5.9.1 Tabelle mit Auftauzeiten 39
5.10 „Check“ Abfrage der Tastenbelegung 40
5.11 „Double Quantity“ Funktion 40
5.12 Energiesparmodus 40
5.13 Stumm Funktion 40
6 Reinigung und Pflege 41
6.1 Sicherheitshinweise 41
6.2 Reinigung 42
7 Störungsbehebung 43
7.1 Sicherheitshinweise 43
7.2 Störungsanzeigen 43
7.3 Störungsursachen und -behebung 44
8 Entsorgung des Altgerätes 45
9 Garantie 45
10 Technische Daten 46
11 Operating Manual 48
11.1 General 48
11.2 Information on this manual 48
11.3 Warning notices 49
11.4 Limitation of liability 50
11.5 Copyright protection 50
12 Safety 51
12.1 Intended use 51
12.2 General Safety information 52
12.3 Sources of danger 53
12.3.1 Danger due to microwaves 53
12.3.2 Danger of burns 53
12.3.3 Danger of fire 54

12.3.4 Danger of explosion 55
12.3.5 Dangers due to electrical power 56
13 Commissioning 57
13.1 Safety information 57
13.2 Delivery scope and transport inspection 57
13.3 Unpacking 58
13.4 Disposal of the packaging 58
13.5 Setup 59
13.5.1 Setup location requirements: 59
13.5.2 Avoiding radio interference 60
13.6 Electrical connection 60
14 Design and Function 61
14.1 Complete overview 61
14.2 Operating elements and displays 62
14.3 Signal tones 63
14.4 Safety equipment 63
14.4.1 Warning notices on device 63
14.4.2 Door latch 63
14.4.3 Child-proof lock 64
14.4.4 Overheating protection 64
14.5 Rating plate 64
15 Operation and Handing 65
15.1 Principles of microwave cooking 65
15.2 Information on microwave cookware 66
15.3 Opening / closing door 67
15.4 Activation after selecting the programme 67
15.5 Quick start 67
15.6 De-activation: 68
15.7 “Microwave” mode 68
15.8 69
15.9 “Program" Mode 72
15.9.1 “Defrost” mode 74
15.9.2 Table with thawing times 75
15.9.3 "check" query of key assignment 76
15.9.4 "Double Quantity" function 76
15.9.5 Power Save Mode 76
15.9.6 Mute function 76

16 Cleaning and Maintenance 77
16.1 Safety information 77
16.2 Cleaning 78
17 Troubleshooting 79
17.1 Safety notices 79
17.2 Fault indications 79
17.3 Causes and rectification of faults 80
18 Disposal of the Old Device 80
19 Guarantee 81
20 Technical Data 81
21 Mode d´emploi 84
21.1 Généralités 84
21.2 Informations relatives à ce manuel 84
21.3 Avertissements de danger 85
21.4 Limite de responsabilités 86
21.5 Protection intellectuelle 86
22 Sécurité 87
22.1 Utilisation conforme 87
22.2 Consignes de sécurités générales 88
22.3 Sources de danger 89
22.3.1 Dangers avec le micro-onde 89
22.3.2 Danger de brulures 89
22.3.3 Danger d'incendie 90
22.3.4 Danger d'explosion 91
22.3.5 Dangers du courant électrique 92
23 Mise en service 93
23.1 Consignes de sécurité 93
23.2 Inventaire et contrôle de transport 93
23.3 Déballage 94
23.4 Elimination des emballages 94
23.5 Mise en place 95
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 95
23.5.2 Pour éviter le parasitage radio 96
23.6 Raccordement électrique 96
24 Structure et fonctionnement 97
24.1 Vue d'ensemble 97

24.2 Eléments de commande et d'affichage 98
24.3 Signaux sonores 99
24.4 Dispositifs de sécurité 99
24.4.1 Avertissements sur l'appareil 99
24.4.2 Verrouillage de porte 99
24.4.3 Sécurité enfant 100
24.4.4 Protection de surchauffe 100
24.5 Plaque signalétique 100
25 Commande et fonctionnement 101
25.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes 101
25.2 Indications sur la vaisselle pour micro-onde 102
25.3 Ouvrir et fermer la porte 103
25.4 Mise en route après sélection d'un programme 103
25.5 Démarrage rapide 103
25.6 Arrêt 104
25.7 Mode «micro-onde» 104
25.8 s Programmation avec le «Programme» 108
25.9 Mode «Décongélation» 110
Tabelle mit Auftauzeiten 111
25.10 „Check“ / "vérifier" la requête de l'affectation des touche 112
25.11 „Quantity Double“ fonction 112
25.12 Mode Economie 112
25.13 Fonction mute 112
26 Nettoyage et entretien 113
26.1 Consignes de sécurité 113
26.2 Nettoyage 114
27 Réparation des pannes 115
27.1 Consignes de sécurité 115
27.2 Affichage d'incidents 115
27.3 Origine et remède des incidents 116
28 Elimination des appareils usés 117
29 Garantie 117
30 Caractéristiques techniques 118
31 Istruzione d´uso 120
31.1 In generale 120

31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso 120
31.3 Indicazioni d'avvertenza 121
31.4 Limitazione della responsabilità 122
31.5 Tutela dei diritti d'autore 122
32 Sicurezza 123
32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni 123
32.2 Indicazioni generali di sicurezza 124
32.3 Fonti di pericolo 125
32.3.1 Pericolo dovuto a microonde 125
32.3.2 Pericolo di ustioni 125
32.3.3 Pericolo d'incendio 126
32.3.4 Pericolo d'esplosione 127
32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica 128
33 Messa in funzione 129
33.1 Indicazioni di sicurezza 129
33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto 129
33.3 Disimballaggio 130
33.4 Smaltimento dell'involucro 130
33.5 Posizionamento 131
33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento 131
33.5.2 A scanso di malfunzionamenti 132
33.6 Connessione elettrica 132
34 Costruzione e funzione 133
34.1 Panoramica complessiva 133
34.2 Comandi e display 134
34.3 Suoni di segnalazione 135
34.4 Impostazioni di sicurezza 135
34.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio 135
34.4.2 Chiusura porte 135
34.4.3 Sicura per bambini 136
34.4.4 Protezione surriscaldamento 136
34.5 Targhetta di omologazione 136
35 Utilizzo e funzionamento 137
35.1 Fondamenti della cottura a microonde 137
35.2 Indicazioni sulle stoviglie per microonde 138
35.3 Aprire/Chiudere la porta 139
35.4 Accensione dopo la selezione del programma 139
35.5 Start rapido 139

35.6 Spegnimento 140
35.7 Modalità di funzionamento, “microonde” 141
35.8 Programmazione con il "Programma" 145
35.8.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento” 147
35.8.2 Tavolo con scongelamento..... 148
35.9 Query "controllare" l'assegnazione chiave 149
35.10 „Doppio Quantità" funzione 149
35.11 Modalità di risparmio energetico 149
35.12 Funzione mute 149
35.13 Pulizia e cura 150
35.14 Indicazioni di sicurezza 150
35.15 La pulizia 151
36 Eliminazione malfunzionamenti 152
36.1 Indicazioni di sicurezza 152
36.2 Visualizzazione malfunzionamenti 152
36.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione 153
37 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto 154
38 Garanzia 154
39 Dati tecnici 155
40 Manual del usuario 157
40.1 Generalidades 157
40.2 Información acerca de este manual 157
40.3 Advertencias 158
40.4 Limitación de responsabilidad 158
40.5 Derechos de autor (copyright) 159
41 Seguridad 160
41.1 Uso previsto 160
41.2 Instrucciones generales de seguridad 161
41.3 Fuentes de peligro 162
41.3.1 Peligro por microondas..... 162
41.3.2 Peligro de quemaduras 162
41.3.3 Peligro de fuego 163
41.3.4 Peligro de explosión 164
41.3.5 Peligro de electrocución 165
42 Puesta en marcha 166

42.1 Instrucciones de seguridad....166
42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte...166
42.3 Desembalaje....167
42.4 Eliminación del embalaje....167
42.5 Colocación....168
42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje....168
42.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones....169
42.6 Conexión eléctrica....169
43 Estructura y funciones....170
43.1 Descripción general....170
Mandos e indicadores....171
43.2 Señales acústicas....172
43.3 Ajustes de seguridad....172
43.3.1 Señales de aviso en el aparato....172
43.3.2 Enclaves de cierre....172
43.3.3 Seguro para niños....173
43.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento....173
43.4 Placa de especificaciones....173
44 Operación y funcionamiento....174
44.1 Principios de la cocción con microondas....174
44.2 Consejos acerca de la vajilla para microondas....175
44.3 Apertura/Cierre de la puerta....176
44.4 Inicio del programa seleccionado....176
44.5 Inicio rápido....176
44.6 Desactivación....177
44.7 Modo de funcionamiento "Microondas"....178
44.8 Programación con el "Programa"....182
44.9 Modo de funcionamiento "Descongelación"....184
44.10 Tabla con la descongelación....185
44.10.1 „Check“ / "comprobar" la consulta de la asignación de la tecla 187
44.10.2 "Cantidad doble" función....187
44.10.3 Modo de ahorro de energía....187
44.10.4 función de silencio....187
45 Limpieza y conservación....188
45.1 Instrucciones de seguridad....188
45.2 Limpieza....189
46 Resolución de fallos....190

46.1 Instrucciones de seguridad 190
46.2 Indicaciones de avería 190
46.3 Indicaciones de avería 191
47 Eliminación del aparato usado 192
48 Garantía 192
49 Datos técnicos 193
50 Gebruiksaanwijzing 195
50.1 Algemeen 195
50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing 195
50.3 Waarschuwingsinstructies 196
50.4 Aansprakelijkheid 197
50.5 Auteurswet 197
51 Veiligheid 198
51.1 Gebruik volgens de voorschriften 198
51.2 Algemene veiligheidsinstructies 199
51.3 Bronnen van gevaar 200
51.3.1 Gevaar door microgolven 200
51.3.2 Verbrandingsgevaar 200
51.3.3 Brandgevaar 201
51.3.4 Explosiegevaar 202
51.3.5 Gevaar door elektrische stroom 203
52 Ingebruikname 204
52.1 Veiligheidsvoorschriften 204
52.2 Leveringsomvang en transportinspectie 204
52.3 AUitpakken 205
52.4 Verwijderen van de verpakking 205
52.5 Plaatsen 206
52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing 206
52.5.2 Voorkomen van frequentiestoring 207
52.6 Elektrische aansluiting 207
53 Opbouw en functie 208
53.1 Algemeen overzicht 208
53.2 Bedieningspaneel en display 209
53.3 Pieptonen 210
53.4 Veiligheidsvoorzieningen 210

53.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat 210
53.4.2 Deurvergrendeling 210
53.4.3 Kinderslot 211
53.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting 211
53.5 Typeplaatje 211
54 Bediening en gebruik 212
54.1 Basis van het magnetron koken 212
54.2 Aanwijzingen magnetron kookgerei 213
54.3 Deur openen/sluiten 214
54.4 Inschakelen naar programmakeuze 214
54.5 Snelstart 214
54.6 Uitschakelen 215
54.7 Gebruik “Magnetron” 216
54.8 Programmeren met het "Program" 219
54.9 Gebruik “Ontdooien” 221
54.9.1 Tabelle mit Auftauzeiten 222
54.10 "check" query de sleutel opdracht 223
54.11 "dubbele hoeveelheid"-functie 223
54.12 Power Save Mode 223
54.13 Mute-functie 223
55 Reiniging en onderhoud 224
55.1 Veiligheidsvoorschriften 224
55.2 Reiniging 225
56 Storingen verhelpen 226
56.1 Veiligheidsvoorschriften 226
56.2 Storingmeldingen 226
56.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen 227
57 Afvoer van het oude apparaat 227
58 Garantie 228
59 Technische gegevens 229

1 Bedienunganleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zum

- Auftauen
- Erhitzen
- Garen
- Grillen
- Einkochen
- Backen

von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► *Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.*

► *Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.*

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- *Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.*
- *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- *Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.*
- *Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.*
- *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.*
- *Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.*
- *Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.*
- *Speisenthermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.*
- *Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.*
- *Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.*
- *Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.*
- *Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.*

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

⚠WARNUNG

Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ► *Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.*
- ► *Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.*
- ► *Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:*
  - die Gerätetür verbogen ist
  - die Türscharniere lose sind
  - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ► *Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.*

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► *Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!*
- ► *Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.*
- ► *Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.*

⚠WARNUNG

- ► *Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.*
- ► *Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.*
- ► *Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.*
  Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

2.3.3 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ► *Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.*
  Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
  Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠WARNUNG

- ► *Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.*
  Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ► *Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.*
- ► *Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.*
  Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter ***"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"*** *aufgeführten Eigenschaften aufweisen.*
- ► *Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.*
- ► *Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbaren Materialien.*

2.3.4 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ► *Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.*
- ► *Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.*
- ► *Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.*
- ► *Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.*
- ► *Entfernen Sie verdrillte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.*

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- ► *Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.*
- ► *Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.*

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► *Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.*

► *Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.*

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle CMP1000 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle CMP1000
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► *Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.*

► *Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.*

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie nicht die Folie über der Ofenabzugsöffnung!
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

HINWEIS

► *Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.*

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

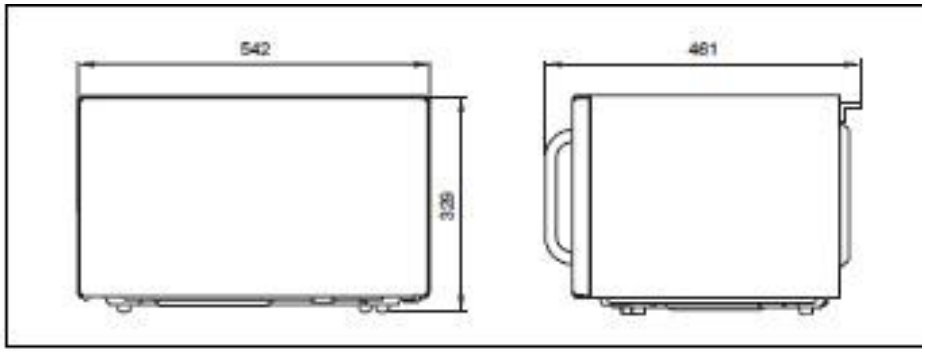
► *Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.*

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 10 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 10 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.



Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

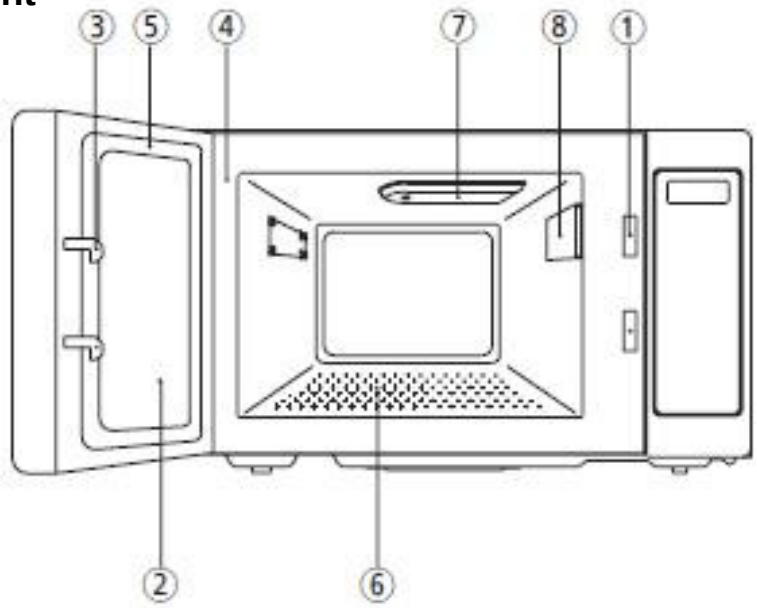
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für

Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

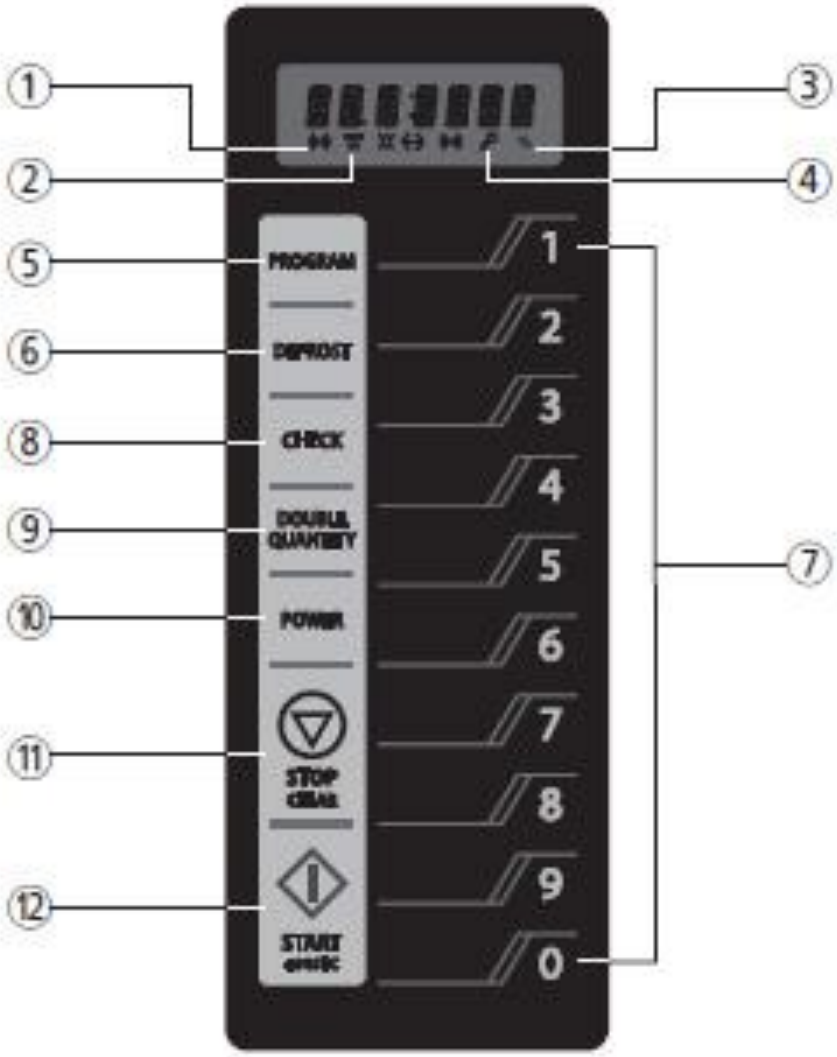
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1) Sicherheitstürverriegelung
2) Ofenfenster
3) Türöffner
4) Mikrowellengehäuse
5) Türdichtung
6) Garfläche aus hitzebeständigem Glas
7) Abdeckung des Lüfters (Folie nicht entfernen!)
8) Ofenlüftungsöffnung (Folie nicht entfernen!)

4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. Display: Mikrowellenkochen aktiviert
2. Display: Auftauen aktiviert
3. Display: Leistungsstufe
4. Display: Kindersicherung aktiviert
5. Program: speichert die gewünschten Einstellungen
6. Defrost: Zum Programmieren der Auftauautomatik
7. Zeit (1-0): Zum Einstellen der Garzeit
8. Check: Zum Kontrollieren der Kochdaten
9. Double Quantity: Verlängert die programmierte Kochzeit
10. Power: Zum Programmieren der Mikrowellenleistung drücken
11. Stop/Clear : Zum vorübergehenden Stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.
12. Start/+30 sec.: Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.

4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Drei Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.

4.4 Sicherheitseinrichtungen

4.4.1 Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

► *Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!*

► *Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.*

4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

⚠VORSICHT

Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

► *Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.*

► *Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.*

4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.

◆ Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.

◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die eingegebene Kochzeit 20min. bei voller Leistung oder 60min. in anderen Leistungsstufen überschreitet, erscheint in der Anzeige E 10 und ein Summer ertönt.

Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.

Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*

5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur (> 70 °C) und bei einer ausreichend langen Zeit (> 10 min) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

5.2 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ► *Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.*
- ► *Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.*
- ► *Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.*
- ► *Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.*
- ► *Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).*

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Kochgeschirr	Mikrowelle
Hitzefestes Glasgeschirr	✓
Nicht hitzefestes Glasgeschirr	✘
Hitzefestes Keramikgeschirr	✓
Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter	✓
Küchenpapier	✓
Metallblech	✘
Metallgestell	✘
Aluminiumfolie und -behälter	✘

5.3 Tür Öffnen/Schließen

◆ Tür Öffnen

Ziehen Sie leicht am Griff, um die Tür des Gerätes zu öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

HINWEIS

► *Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.*

◆ Tür Schließen

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start** fortgesetzt.

5.4 Einschalten nach Programmwahl

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

5.5 Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.

Drücken Sie **Start** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 5 Minuten.

Drücken Sie einmal **Start** um die Garzeit von 30 sec. einzustellen, zweimal für 1 min.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

5.6 Ausschalten

Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:

- Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

HINWEIS

► *Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start**.*

- Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stop/Clear** ein zweites Mal.

HINWEIS

► *Zu Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stop/Clear** drücken.*

5.7 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit anpassen.

◆ Einstellen der Leistungsstufe

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Power** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).

◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Zeittasten (Time Set Pad 1-0) entsprechend drücken.

◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System drei Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

Tastendrücke	Leistung		Anwendung
1	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	80%		Schonendes Garen und Erhitzen
3	60%	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
4	40%	Mittel / Auftauen	Schwaches Fortkochen Schnelles Auftauen
5	20%	Niedrig	Warmhalten

Kochtabelle					
500g Lebensmittel		**Power level**	**Kochzeit**	**Wartezeit**	**Besonderes**
Rind, gerollt Rippe – roh		80	6 - 8 min.		
Rind, gerollt Rippe - medium		80	7 - 9 min.		
Rind, gerollt Rippe - well done		80	8 - 10 min.		
Hackfleisch		100	5 - 7 min.		
Hamburger frisch oder aufgetaut Bratlinge	2	100	2 - 3 min.		
Hamburger frisch oder aufgetaut Bratlinge	4	100	3 - 4 min.		
Schweinelende, -bein		80	10 - 12 min.		
Speckscheiben	4	100	2 - 3 min.		
Speckscheiben	6	100	3 - 4 min.		
Geflügel					
Hähnchen, ganz		100	6 - 9 min.		
Huhn, Brust-		80	4 - 6 min.		
Huhn Portionen		80	5 - 7 min.		
Truthahn, ganz		100	8 - 11 min.		
Frischer Fisch					
Fischfilets		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	15-30 ml Wasser hinzugeben
Ganze Makrele, gereinigt und vorbereitet		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
Ganze Forelle, gereinigt und vorbereitet		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
Lachs Steaks		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	15-30 ml Wasser hinzugeben

GEMÜSE					
Lebensmittel		**Power level**	**Menge**	**Kochzeit**	**Ruhezeit**
Artischocken ganz	frisch	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
Artischocken Herzen	gefroren	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
Spargel,	frisch	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Spargel,	gefroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Broccoli,	frisch	100	500g	3 - 5 min.	
Broccoli,	gefroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Rosenkohl,	frisch	100	280g	3 - 5 min.	
Rosenkohl,	gefroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Karotten,	frisch	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
Karotten,	gefroren	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Blumenkohl,	gefroren	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
Sellerie, in Scheiben	frisch	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
Maiskolben	frisch	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Kolben, Körner	frisch	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
Mais, gefroren	gefroren	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Auberginen, frisch					
gewürfelt		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
ganz		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Lauch	frisch	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Lima Bohnen,	gefroren	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Gemischtes Gemüse	gefroren	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Pilze,	frisch	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
Okra,	gefroren	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Zwiebeln, ganz, geschält	frisch	100	8 - 10	5 - 7 min.	5 min.
Erbsenschoten (Zuckerschoten),	gefroren	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Erbsen und Karotten	frisch	100	280g	2 - 3 min.	3 min.
Pastinaken	frisch	100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Kartoffeln, weiß oder süß, ganze	frisch	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Kartoffeln, weiß oder süß, ganze	frisch	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Squash, in Scheiben geschnitten, Sommer	frisch	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, in Scheiben geschnitten, Sommer	gefroren	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, in Scheiben geschnitten, durchbohrt Winter	frisch	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
Squash, geschnitten, geschlagen im Winter	gefroren	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Succotash,	frisch	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Steckrüben gewürfelt	gefroren	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.

Aufwärmtabelle					
Lebensmittel		**Power level**	**Menge**	**Kochzeit**	**Besonderes**
Vorspeisen (Häppchen)		100	2	1 - 2 min.	Auf einem Papiertuch erwärmen oder auf einem Mikrowellenrost
Frühstück entrée		100	110 - 140g	1 - 2 min.	
Entrée		100	250g	6 - 8 min.	
Standard TV-style Dinner		100	600g	10 - 12 min.	
Herzhaftes TV-style Dinner		100	300g	4 - 6 min.	
Herzhafte TV-style Dinner		100	480g	5 - 8 min.	Geben Sie die Lebensmittel in einen Glasbehälter

5.8 Programmieren mit "Program"

Es können 20 Programme selbst eingegeben und gespeichert werden.

◆ Auswahl des Programms

Drücken Sie die Taste **Program** – im Display erscheint „Program“.

◆ Einstellen der Programmnummer

Drücken Sie die zu programmierenden Zahlentasten (Time Set Pad 1 – 0) – im Display erscheint die gewählte Zahl.

◆ Wählen der Leistungsstufe

Drücken Sie die Taste **Power**, entsprechend der einzustellenden Leistungsstufe – im Display erscheint die Leistungsstufe in %.

◆ Kochzeit wählen

Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Hilfe der Zahlentasten (Time Set Pad 1 - 0) ein – das Display zeigt diese an.

◆ Speichern

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start**, um die Einstellungen zu speichern. Im Display erscheint „Stage-2“ und ein langer Piepton ist zu hören.

Sie können eine weitere Kochzeit mit entsprechender Leistungsstufe hinzufügen:

◆ Wählen der Leistungsstufe

Drücken Sie die Taste Power, entsprechend der einzustellenden Leistungsstufe – im Display erscheint die Leistungsstufe in %.

◆ Kochzeit wählen

Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Hilfe der Zahlentasten (Time Set Pad 1 - 0) ein – das Display zeigt diese an.

◆ Speichern

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start**, um die Einstellungen zu speichern. Im Display erscheint „Stage-3“ und „End“ und ein langer Piepton ist zu hören.

Um die Tastenbelegung zu löschen, drücken Sie die Taste **Stop/Clear**.

HINWEIS

► *Die Tasten 1 – 10 sind entsprechend der Tabelle unten vorprogrammiert, die Tasten 11-20 sind nicht belegt.*

Pad	Kochzeit	Power Level
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *Wenn Sie ein programmiertes Programm wählen möchten, drücken Sie einfach die entsprechende Nummer und das*

Kochprogramm startet entsprechend Ihrer gespeicherten Vorgaben.

5.9 Betriebsart "Auftauautomatik"

Mit Hilfe des Menüs **„Auftauautomatik“** können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen (bis 60 min.). Der Auftauvorgang wird automatisch in zwei Zeiten aufgeteilt: Auftau- und Ruhezeit, die sich abwechseln.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:

◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drücken Sie die Taste **Defrost**, um das Programm **„Auftauautomatik“** auszuwählen. Das Display zeigt das Symbol für Auftauen und „0“.

◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie die entsprechenden Nummerntasten (Time Set Pad 1 - 0) drücken. Im Display wird die gewünschte Auftauzeit angezeigt.

◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start**, um die Auftauautomatik zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System drei Signaltöne aus.

HINWEIS

- ► *Im Display wird die verbleibende Auftauzeit heruntergezählt.*
- ► *Nach der Hälfte der Auftauzeit piept das Gerät um anzuzeigen, dass die Lebensmittel gewendet oder umgerührt werden müssen.*
- ► *Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.*
- ► *Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.*

5.9.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Zeit min.	Nachtauzeit	Besonderes
Rindfleisch	454g	5 – 7	5 – 7	Entfernen aufgetauter Stücke
Hackfleisch	681g	6 – 8	5 – 7	durchrühren
Loin Roast	907g	10 – 12	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
4x Patties	113g	2 – 4	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
Schweinefleisch Loin Roast	907g	8 – 10	7 – 10	Nach der Hälfte umdrehen
Spareribs	454g	3 – 5	5 – 7	Einzeln legen
4x Chops	142g	3 – 5	5 – 7	Einzeln legen
Minced Pork	454g	4 - 6	5 – 7	Entfernen aufgetauter Stücke
Geflügel Ganzes Hähnchen	1134g	10 – 14	10 – 15	Nach der Hälfte umdrehen
Hähnchenbrust	454g	5 – 7	5 – 7	Einzeln legen
Hähnchen geschnitten	907g	7 – 9	5 – 7	Einzeln legen
Hähnchenteile	681g	6 - 10	5 – 7	Einzeln legen
Meeresfrüchte Ganzer Fisch	454g	2 - 3	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
Fisch Filets	681g	3 - 4	5 – 7	Einzeln legen
Shrimps	227g	1 – 2	5 – 7	Einzeln legen

5.10 „Check“ Abfrage der Tastenbelegung

Mit Hilfe der Taste Check können Sie die hinterlegten Kochdaten abfragen

◆ Abfrage starten

Drücken Sie die Taste Check und die Nummerntaste des Programms, daß Sie abfragen möchten.

Daraufhin wird im Display die Kochzeit und die Leistungsstufe angezeigt.

◆ Abfrage beenden

Drücken Sie Stop/Clear um die Abfrage zu beenden.

5.11 „Double Quantity“ Funktion

Mit Hilfe dieser Taste können Sie die eingestellte Garzeit verlängern.

◆ „Double Quantity“ starten

Drücken Sie die Taste Double Quantity . im Display erscheint „Double“

◆ Programm wählen

Drücken Sie die zu verlängernde Programmtaste mit Hilfe der Nummerntasten (Time Set Pad 1 – 0).

Das Gerät startet den Garvorgang nach 1,5 sec.

5.12 Energiesparmodus

In diesem Modus sparen Sie Energie. Um den Powersave Modus zu starten, drücken Sie die Taste Check 3sec. lang.

Wenn Sie eine Taste drücken erscheint „0“ im Display. Drücken Sie 10sec. lang keine Taste, erlischt die Displayanzeige.

Um den Modus zu beenden, drücken Sie die Taste Check erneut 3sec. lang.

5.13 Stumm Funktion

In diesem Modus hören Sie keine Signaltöne. Um die Funktion zu starten, drücken Sie die Taste Double Quantity 3sec. lang.

Im Display erscheint „Mute“. Wenn Sie eine Taste drücken, ertönt kein Bestätigungssignal.

Um den Modus zu beenden, drücken Sie die Taste Double Quantity erneut 3sec. lang.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► *Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.*
- ► *Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.*
- ► *Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.*
- ► *Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.*
- ► *Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.*
- ► *Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.*
- ► *Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.*

HINWEIS

- ► *Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.*

6.2 Reinigung

◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab.
  Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ► *Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.*
- ► *Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.*

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Beschreibung
E10	**Temperatur im Garraum überschritten.** Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E20	**Sensorstörung** Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** um die Störung zu quittieren.

HINWEIS

- ► *Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.*

7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das gewählte Programm lässt sich nicht starten.	Gerätetür nicht geschlossen	► Gerätetür schließen
	Netzstecker nicht eingesteckt	► Netzstecker einstecken
	Sicherung nicht eingeschaltet	► Sicherung einschalten
Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart.	Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt	► Zeit und Leistungsstufe neu einstellen ► Vorgang wiederholen
Das Gerät funktioniert, aber die Garraum-beleuchtung nicht.	Garraumbeleuchtung defekt.	► Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.
Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.	Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt	► Aluminiumfolie entfernen
	Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum	► Geschirrhinweise beachten

VORSICHT

► *Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.*

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- *Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.*
- *Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.*

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10Technische Daten

Gerät	Mikrowelle
Name	CMP1000
Modell	KOR-9PC9S
Artikel-Nr.	3084
Anschlussdaten	230-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1600 W (Mikrowelle)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	1000 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (H/B/T)	542 x 329 x 461mm
Garraumabmessungen (H/B/T)	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Nettogewicht	Ca. 18 kg

Original
Operating Manual

Commercial Microwave
CMP1000

Item No. 3084

11Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.*

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations.
Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- baking

foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► *Use the device exclusively for its intended use.*

► *Observe the procedural methods described in this Operating Manual.*

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► *Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.*
- ► *If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.*
- ► *Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.*
- ► *Do not permit children to use the device, unless they are supervised.*
- ► *Do not leave the device unsupervised when it is in operation.*
- ► *Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.*
- ► *The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.*
- ► *Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.*
- ► *Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.*
- ► *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.*
- ► *Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.*
- ► *Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.*

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to microwaves

⚠WARNUNG Warning

Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ► *Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.*
- ► *Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.*
- ► *Do not use the device under the following circumstances:*
  - if the device door is warped
  - if the door hinges are loose
  - if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ► *Do not remove any of the coverings on the device.*

12.3.2 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ► *When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!*
- ► *Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.*
- ► *Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.*

⚠WARNUNG Warning

- ► *Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.*
- ► *Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.*
- ► *With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.*
  In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

12.3.3 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ► *Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.*
  Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
  The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.

⚠WARNUNG Warning

- *Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.*
  These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- *Do not warm up any alcohol in an undiluted state.*
- *Never the leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.*
  *Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **"Notices on microwave cookware"**.*
- *Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.*
- *Never use the device to store or dry flammable materials.*

12.3.4 Danger of explosion

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- *Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.*
- *Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.*
- *Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.*
- *Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.*
- *Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.*

12.3.5 Dangers due to electrical power

GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► *If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.*
- ► *Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.*
- ► *Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.*

13Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► *Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.*

► *Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.*

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the CMP1000 Microwave is delivered with the following components:

- CMP1000 Microwave
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► *Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.*

► *Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.*

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Do not remove the film on the oven ventilation opening!
- Remove the blue protective film on the device itself.

HINWEIS Please note

► *Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.*

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

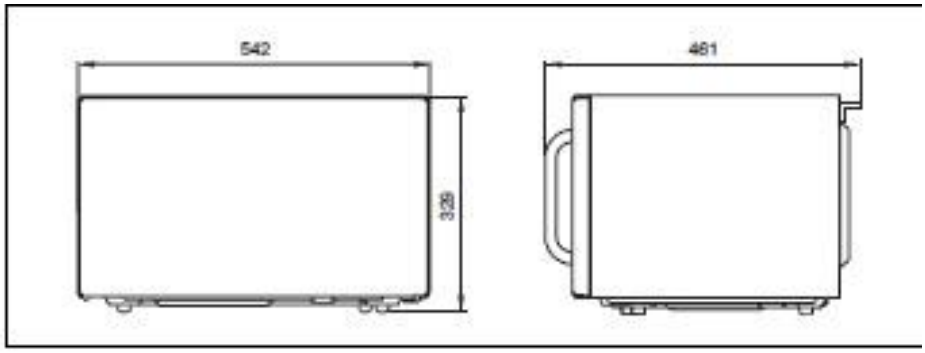
► *If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.*

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 10 cm above the oven, 10 cm around the back and 10 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device’s adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.



13.5.2 Avoiding radio interference

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

13.6 Electrical connection

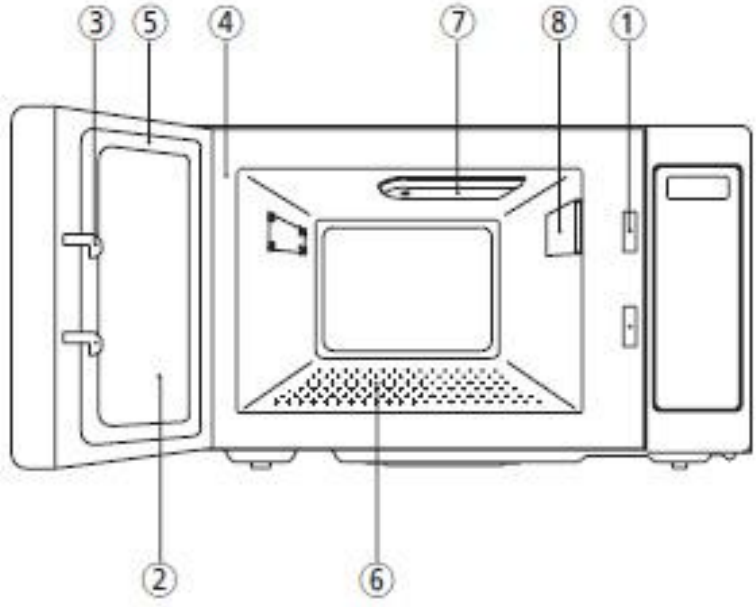
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14Design and Function

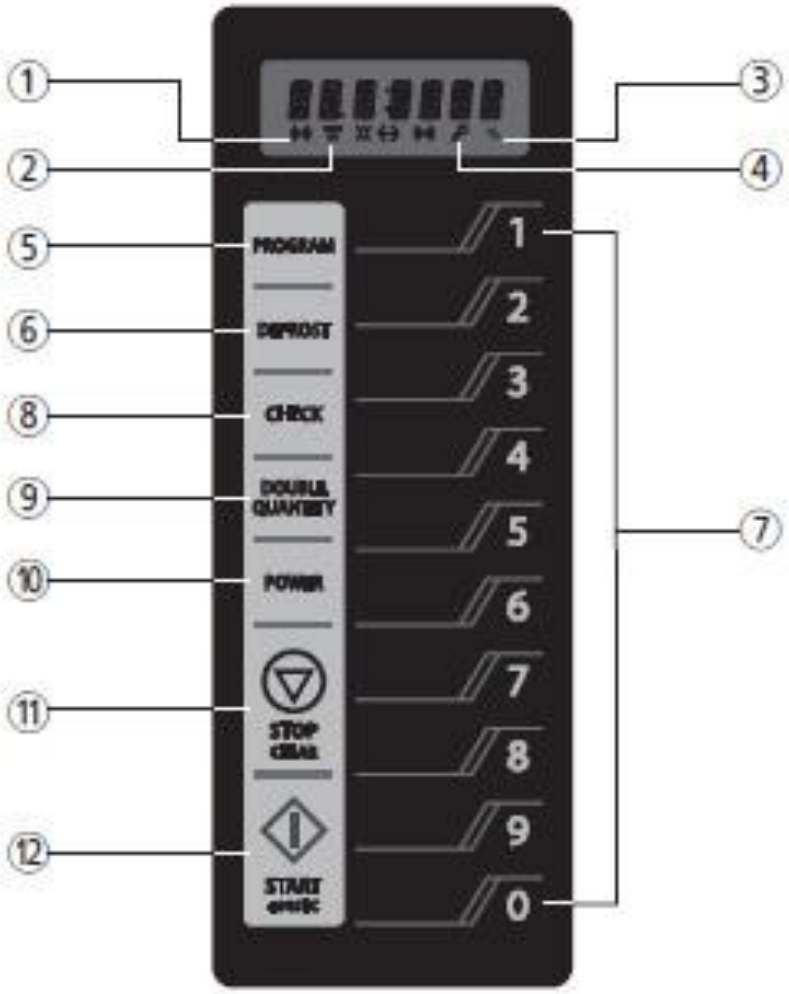
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



(1) Protective door latch
(2) Oven window
(3) Door opener
(4) Microwave Cavity
(5) Door Seal
(6) Plate tray
(7) Cover oven ventilation opening (Do not remove film!)
(8) Cover Air opening (Do not remove film!)

14.2 Operating elements and displays



1. Display: Microwave Cooking activated
2. Display: thawing activated
3. Display: Performance Level
4. Display: Child-safe
5. Program: stores the settings
6. Defrost: Defrost activated
7. Time (1-0): To adjust the cooking time
8. Check: To check the cooking data
9. Double Quantity: Increases the programmed cooking time
10. Power: Press to program the microwave power
11. Stop / Clear: To temporarily stop the cooking program or to erase all previous settings.
12. Start / +30 sec: Press to start the cooking program or to adjust the quick-start cooking program.

14.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Three signal tones:** The cooking time has ended.

14.4 Safety equipment

14.4.1 Warning notices on device

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

► *Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!*

► *Do not set or lay any items on the device.*

14.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

► *Do not operate the device if the safety switch is defective.*

► *Do not disable this safety device.*

14.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.

◆ **Activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/Clear** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.

◆ **De-activating the child-proof lock:**

Press the **Stop/Clear** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

14.4.4 Overheating protection

The device is equipped with overheating protection.

If you entered the cooking time 20min. at full power or 60 minutes in other power levels, E 10 appears in the display and a buzzer sounds.
If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons

Press the **Stop/Clear** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

14.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► *Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.*

15.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough (> 70°C) and if the time used is sufficiently long enough (> 10 m in).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

15.2 Information on microwave cookware

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ► *Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.*
- ► *For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.*
- ► *Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.*
- ► *You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.*
- ► *Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).*

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

Cookware	Microwave
Heat-resistant glass dishes	✓
Non heat-resistant glass dishes	✘
Heat-resistant ceramic dishes	✓
Microwave-resistant plastic container	✓
Kitchen roll	✓
Metal sheet	✘
Metal rack	✘
Aluminium foil and container	✘

15.3 Opening / closing door

◆ Open door

Gently pull on the handle to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.

HINWEIS Please note

► *Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.*

◆ Close doors

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start**.

15.4 Activation after selecting the programme

After selecting the program, press the **Start** button, to start the preset cooking programme.

15.5 Quick start

Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start** button in quick sequence to set the cooking time. The maximum cooking time is 5 minutes. If you press the button **Start** once, the oven will work for 30 sec., if you press it twice, it works for 1 min.

The oven starts automatically after 2 seconds.

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

15.6 De-activation:

In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

- Pres the **Stop/Clear** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.
- Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.

HINWEIS Please note

To continue the interrupted cooking program, press the button **Start** after closing the door.

- To terminate the interrupted program, press the button **Stop/Clear** a second time.

HINWEIS Please note

Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stop/Clear .**

15.7 “Microwave” mode

When microwaving you can adapt the power setting and the cooking time.

◆ **Setting Power Level**

Select the desired power setting by pressing the **Power** button as often as necessary to get the setting you want (see table below).

◆ **Setting the cooking time**

Adjust the cooking time by pressing the Time set pad 1-0 accordingly.

◆ **Starting the cooking programme**

After selecting the program, press the button Start, to start the preset cooking programme.

◆ **End of the cooking programme**

Once the end of the cooking time is reached, three signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

Button presses	Powerlevel		Usage for
1	100 %	High	Fast cooking and heating
2	80%		Gentle cooking and heating
3	60%	Medium-high	Reheating of small amounts of food sensitive
4	40%	Medium low / Defrost	Fast thawing simmering
5	20%	Low	Keeping warm

15.8

Cooking chart					
500g food		**Power level**	**cooking time**	**standing time**	**Special**
Beef standing, rolled rib - rare		80	6 - 8 min.		
Beef standing, rolled rib - medium		80	7 - 9 min.		
Beef standing, rolled rib - well done		80	8 - 10 min.		
Ground Beef		100	5 - 7 min.		
Hamburger fresh or defrosted patties	2	100	2 - 3 min.		
Hamburger fresh or defrosted patties	4	100	3 - 4 min.		
Pork Loin, Leg		80	10 - 12 min.		
Bacon slices	4	100	2 - 3 min.		
Bacon slices	6	100	3 - 4 min.		
Poultry					
Chicken, whole		100	6 - 9 min.		
Chicken, breast		80	4 - 6 min.		
Chicken portions		80	5 - 7 min.		
Turky, whole		100	8 - 11 min.		
Fresh fish					
Fish filets		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	Add 15-30 ml

					water
Whole Mackarel, cleaned and prepared		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
Whole Trout, cleaned and prepared		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
Salmon Steaks		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	Add 15-30 ml water

VEGETABLE					
food		**Power level**	**quantity**	**cooking time**	**standing time**
Artishokes wholes	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
Artishokes hearts	frozen	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
Asparagus,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Asparagus,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Broccoli,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	
Broccoli,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Brussels sprouts,	fresh	100	280g	3 - 5 min.	
Brussels sprouts,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Carrots,	fresh	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
Carrots,	frozen	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Cauliflower,	frozen	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
Celery, in slices	fresh	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
Corn on cob	fresh	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Corn, frozen	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
on cob, husked	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
100 whole kernel					
Eggplant, fresh		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
cubed		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
whole, pierced	fresh	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Leeks hole	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Lima beans,	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.

Mixed vegetables	fresh	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
Mushrooms,	frozen	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Okra,	fresh	100	8 - 10	5 - 7 min.	5 min.
Onions, whole, peeled	frozen	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Pea pods (snow peas),	fresh	100	280g	2 - 3 min.	3 min.
Peas and carrots	fresh	100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Parsnips	fresh	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Potatoes, white or sweet, whole	fresh	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Potatoes, white or sweet, whole	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, sliced, summer	frozen	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, sliced, summer	fresh	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
Squash, sliced, winter pierced	frozen	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Squash, sliced, winter whipped	fresh	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Succotash,	frozen	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.

REHEATING CHART				
item	**Power level**	**quantity**	**cooking time**	**special instruction**
Appetizers (bite size)	100	2	1 - 2 min.	Heat on paper towel lined paper plate or microwave oven roasting rack
Breakfast entrée	100	110 - 140g	1 - 2 min.	If containers is 3/4-inch deep, remove foil cover and replace foil tray in original box. For containers more then 3/4-inch deep, remove food to similar size glass container; heat, covered. If no top crust stir occasionally.
Entrée	100	250g	6 - 8 min.	
Regular TV-style dinner	100	600g	10 - 12 min.	
Hearty TV-style dinner	100	300g	4 - 6 min.	
Hearty TV-style dinner	100	480g	5 - 8 min.	

15.9 “Program" Mode

In this mode 20 programs can be entered and stored.

◆ **Selecting Program**

Press the Program button - the display will show "Program".

◆ **Setting the program number**

Press the number keys to be programmed (Time set pad 1 - 0) - the display shows the selected numbers

◆ **Setting power level**

Press the Power button, according to the adjusted performance level - the power level will be displayed in%.

◆ **Select cooking time**

Set the desired cooking time using the numeric keys (Time set pad 1 - 0) one - the display shows them.

◆ **Save**

Press the program after the election the Start button to save your settings. The display shows "Stage 2" and a long beep is heard.

You can add an additional cooking time with the appropriate power level:

◆ **Setting power level**

Press the Power button, according to the adjusted performance level - the power level will be displayed in%.

◆ **Select cooking time**

Set the desired cooking time using the numeric keys (Time set pad 1 - 0) one - the display shows them.

◆ **Save**

Press the program after the election the Start button to save your settings. The display shows "Stage 3" and “End” and a long beep is heard.

To delete the keys, press the Stop / Clear.

HINWEIS

► *The keys 1 - 10 shown in the table beloware preprogrammed keys 11-20 are not used.*

Pad	Cooking time	Power Level
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *If you want to dial a programmed program, simply press the corresponding number and the program starts cooking according to your selections stored.*

15.9.1 “Defrost” mode

You can gently defrost frozen food with the help of the **“Defrost” program** (up to 60 min.). You can thaw frozen gentle cooking product. The thawing process is automatically divided into two periods: thaw and rest periods, which alternate.
To set the defrost time, proceed as follows:

◆ Selecting the menu

Press the defrost button, the program "Defrost" option. The display shows the symbol for thawing and "0".

◆ Setting the defrost time

Set the new defrosting time by by pressing the corresponding number keys (Time set pad 1 - 0) key. The desired defrosting time is displayed.

◆ Starting defrost

After setting the defrost time, press the button Start, to start defrosting.

◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, three signal tones will be emitted and END will appear in the display.

HINWEIS Please note

- ► *The display will count down the remaining defrosting time.*
- ► *After halfway of defrosting the unit will beep to indicate that the food must be turned or stirred.*
- ► *Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows:*
- ► *Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.*
- ► *When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.*

15.9.2 Table with thawing times

Food	Quantity	Time/min.	Standing time after thawing	Special techniques
Beef	454g	5 - 7	5 - 7	Break apart and remove thawed portions with fork.
Stew Meat	681g	6 - 8	5 - 7	Separate and rearrange once.
Loin Roast	907g	10 - 12	5 - 7	Turn over after half the time. Shield as needed.
Patties	113g	2 - 4	5 - 7	Turn over after half the time.
Pork Loin Roast	907g	8 - 10	7 - 10	Turn over after half the time. Shield as needed.
Spare ribs	300 g	3 - 5	5 - 7	Separate and rearrange once.
Chops	142g	3 - 5	5 - 7	Separate and rearrange once.
Minced	454g	4 - 6	5 - 7	Break apart and remove thawed portions with fork.
POULTRY Whole Chicken	1134g	10 – 14	10 - 15	Beat side down. Turn over after half the time. Shield as needed.
Chicken Breasts	454 g	5 – 7	5 - 7	Separate and rearrange once.
Fryer Chicken (cut up)	907 g	7 – 9	5 - 7	Separate and rearrange once.
Chicken Thighs	681 g	6 – 10	5 - 7	Separate and rearrange once.
Whole fish	454g	2 – 3	5 -7	Turn over after half the time. Shield as needed.
Fillet of fish	681g	3 – 4	5 - 7	Separate and rearrange once.
Shrimp	227g	1 – 2	5 - 7	Separate and rearrange once.

15.9.3 "check" query of key assignment

Using the Check button, you can query the data stored.

◆ **Start Query**

Press the button and check the key number of the program that you want to query.
Then the display shows the cooking time and power level.

◆ **End checking**

Press exit to Stop / Clear to the query.

15.9.4 "Double Quantity" function

Using this key, you can extend the set cooking time.

◆ **"Double Quantity" start**

Press the Double Quantity. the display will show "Double"

◆ **Select Program**

Press the key to prolonging the program using the number keys (Time set pad 1 - 0).
The machine starts cooking after 1.5 sec

15.9.5 Power Save Mode

In this mode, you save energy. To start the Power Save mode, press the check 3sec. in length.
If you press one button "0" in the display. Press 10sec. no key expires, the display graphics.
To exit the mode, press the button again check 3sec. in length.

15.9.6 Mute function

In this mode, you hear any beeps. To start the function, press the button Double Quantity 3sec. in length.
The display shows "Mute". If you press a button, you will hear a confirmation signal.
To exit the mode, press the button again Double Quantity 3sec. in length.

16Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► *The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.*
- ► *Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.*
- ► *The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.*
- ► *Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.*
- ► *If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.*
- ► *Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.*
- ► *Do not scrape off stubborn dirt with hard items.*

HINWEIS Please note

- ► *Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.*

16.2 Cleaning

◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth.
  If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

17Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ► *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.*
- ► *Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.*

17.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error code	Description
E10	**Excessive temperature within cooking chamber** Press the **Stop/Clear** button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E20	**Sensor fault** The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the **Stop/Clear** button to acknowledge this fault.

HINWEIS Please note

- ► *If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.*

17.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Error	Possible cause	Action
The selected program will not start.	Device door is not closed	► Close device door
	Power plug is not plugged in	► Plug in mains plug!
	Fuse is not activated	► Activate fuse
Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed.	Incorrectly selected time or power level	► Re-set time and power level ► Repeat process
The device functions but the cooking chamber lighting does not work.	Defective cooking chamber light.	► Have Service dept repair cooking chamber light.
Abnormal noises can be heard during operation of microwave.	Food is covered with aluminium foil	► Remove aluminium foil
	The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber	► Observe information on cookware!

VORSICHT Attention

► *If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.*

18Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- *Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.*
- *Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.*

19Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in commercial situations and has the appropriate performance levels.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20Technical Data

Device	Microwave
Name	CMP1000
Model	KOR-9PC9S
Item No.:	3084

Mains data	230-240 V, 50 Hz
Power consumption	1600 W (Microwave)
Nominal output of microwave	1000 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (H x W x D):	542 x 329 x 461mm
Cooking chamber dimensions (H x W x D):	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Net weight	Ca. 18 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde commerciale
CMP1000

N°. d'art. 3084

21Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.*

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.*

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.*

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire
- cuire au four

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► *Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.*

► *Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.*

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► *Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.*
- ► *En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.*
- ► *Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.*
- ► *Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.*
- ► *Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.*
- ► *Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.*
- ► *L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.*
- ► *Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.*
- ► *Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.*
- ► *Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.*
- ► *Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.*
- ► *Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.*

22.3 Sources de danger

22.3.1 Dangers avec le micro-onde

⚠WARNUNG Attention

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.*
- ► *Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.*
- ► *Ne pas utiliser l'appareil lorsque :*
  - la porte de l'appareil est déformée
  - les charnières de porte sont brisées
  - sont présents des trous ou des fissures sur le carter,

  sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ► *Ne retirer aucun habillage de l'appareil.*

22.3.2 Danger de brulures

⚠WARNUNG Attention

Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !*
- ► *Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.*
- ► *Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brulures.*

⚠WARNUNG Attention

- ► *Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.*
  Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- ► *Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.*
- ► *Avec certains aliments il existe des risques de brulure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.*
  Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

22.3.3 Danger d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.*
  Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
  Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.

⚠WARNUNG Attention

- ► *Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.*
- ► *Ne par échauffer de l'alcool à l'état non dilué.*
- ► *Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables. Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point **«Indications sur la vaisselle pour micro-ondes»**.*
- ► *Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.*
- ► *Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.*

22.3.4 Danger d'explosion

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.*
- ► *Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.*
- ► *Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.*
- ► *Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.*
- ► *Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.*

22.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.*
- ► *Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.*
- ► *N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.*

23Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► *Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.*

► *En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.*

23.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde CMP1000 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde CMP1000
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► *Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.*

► *En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.*

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirer la feuille de protection interne de la porte.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Ne retirez la feuille sur l´ouverture de ventilation !
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

HINWEIS Remarque

► *Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.*

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

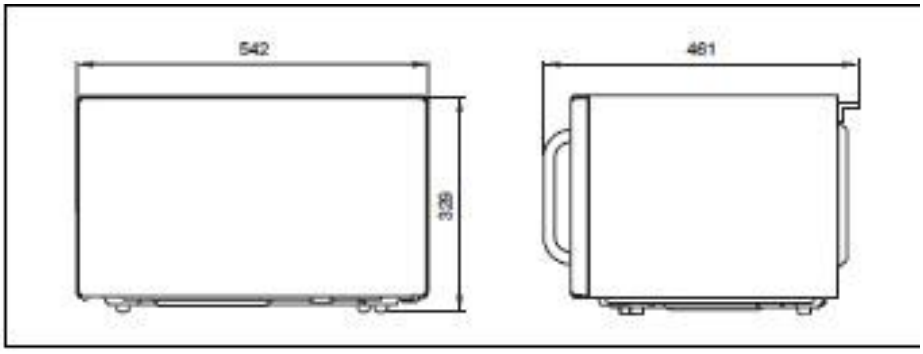
► *Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.*

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 10 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.



23.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables. On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants :

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

23.6 Raccordement électrique

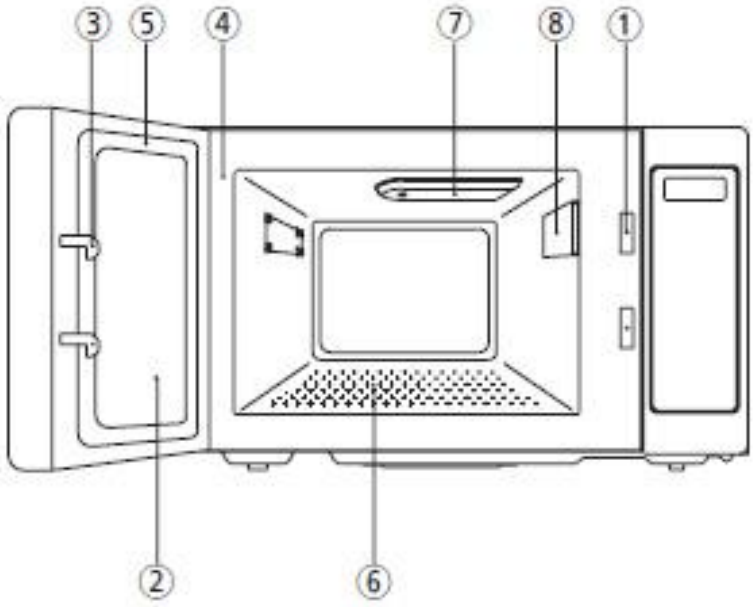
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24Structure et fonctionnement

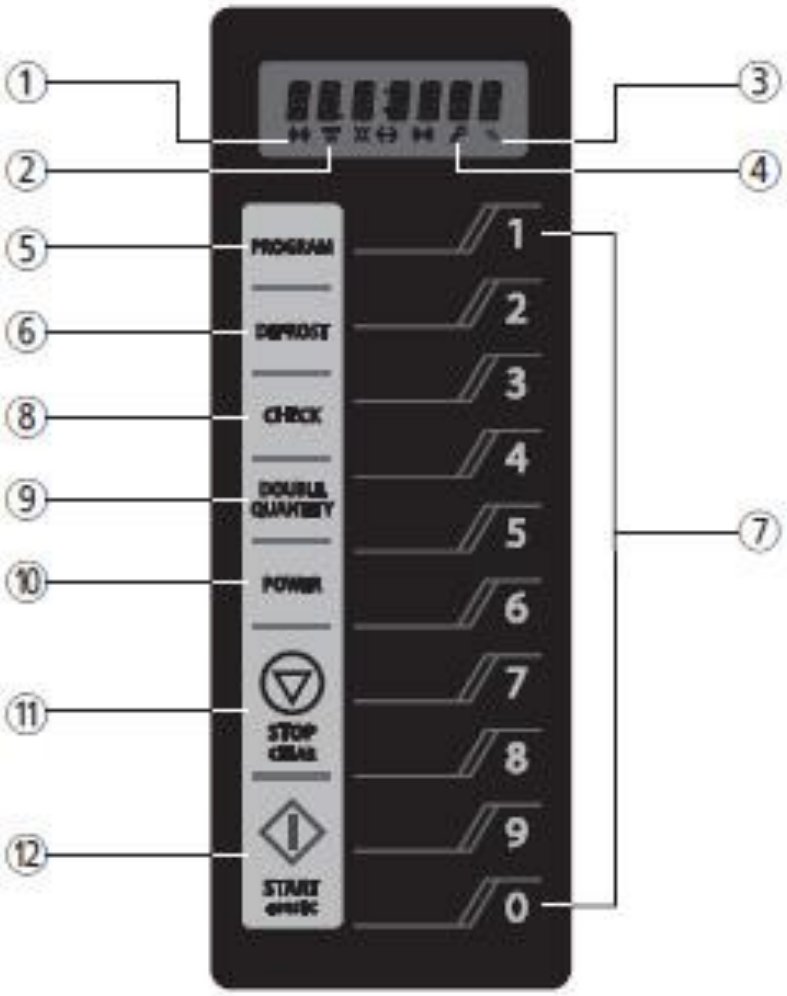
Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble



1. Verrouillage de sécurité porte
2. Fenêtre du four
3. Ouvrir la porte
4. Le logement à micro-ondes
5. Joint de la porte
6. Plaque de four
7. Couvercle d´ouverture de ventilation (Ne retirez la feuille !)
8. Couvercle d´ air (Ne retirez la feuille !)

24.2 Eléments de commande et d'affichage



1. Affichage: le programme de micro-ondes est activé
2. Affichage: Décongélation est activé
3. Affichage: Niveau de puissance
4. Affichage: sécurité enfants
5. Programme: stocke les paramètres
6. Defost/Décongélation pour programmer le décongélation
7. Temps (1-0): Pour ajuster le temps de cuisson
8. Check/Vérification: Pour vérifier les données de cuisine
9. Quantité double: Augmente le temps de cuisson programmé
10. Power/Puissance: Appuyez pour programmer la puissance micro-ondes
11. Stop/Clear (Arrêter / Effacer): Pour arrêter temporairement le programme de cuisson ou d'effacer tous les paramètres précédents.
12. Sart/+30sec. (Démarrage): Appuyez pour lancer le programme de cuisson ou d'ajuster le programme de cuisson de démarrage rapide.

24.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Trois bips :** fin de la cuisson.

24.4 Dispositifs de sécurité

24.4.1 Avertissements sur l'appareil

⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

► *Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !*

► *Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.*

24.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

⚠VORSICHT Prudence

Danger, micro-ondes !

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

► *Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.*

► *Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.*

24.4.3 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

◆ **Activer la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/Clear,** jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.

◆ **Désactiver la sécurité enfant :**

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop/Clear**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

24.4.4 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Si vous avez entré le temps de cuisson 20min. à pleine puissance. ou 60 minutes dépasse les niveaux de puissance d'autres, apparaît à l'écran E 10 et un signal sonore retentit.

Pour des raisons de sécurité l'appareil arrête le programme en cours.

Presser la touche **Stop/Clear** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

24.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► *Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.*

25.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l´échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 min).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

25.2 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- ► *Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.*
- ► *Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.*
- ► *Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.*
- ► *On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles conte un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.*
- ► *Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).*

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

Vaisselle	Micro-onde
Verre résistant à la chaleur	✓
Verre non résistant à la chaleur	✘
Céramique résistante à la chaleur	✓
Plastique résistant aux micro-ondes	✓
Papier de cuisine	✓
Tôle métallique	✘
Plat métallique	✘
Barquettes et feuilles d'aluminium	✘

25.3 Ouvrir et fermer la porte

◆ Ouvrir la porte

Pour ouvrir la porte de l'appareil apuyer l´ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

HINWEIS Remarque

► *Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.*

◆ Fermer la porte

Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Start**.

25.4 Mise en route après sélection d'un programme

Après avoir sélectionné le programme presser **Start**, afin de démarrer le programme de cuisson.

25.5 Démarrage rapide

Utiliser cette fonction pour programmer le four pour une cuisson confortable avec une puissance micro-onde à 100 %.

Presser la touche **Start** à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale est de 5 minutes. Presser la touche **Start** un fois, la durée est 30 sec., presser la touche deux fois, la durée est 1 min.

Le four démarre automatiquement après deux secondes.

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

25.6 Arrêt

Pour interrompre le programme de cuisson en cours, on peut opérer comme suit :

- Exercer une pression unique sur la touche **Stop/Clear**. Le programme en cours sera stoppé.
- Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.

HINWEIS Remrque

► *Pour continuer le programme de cuisson interrompu, presser la touche **Start** après avoir refermé la porte.*

- Pour arrêter le programme interrompu, presser à nouveau la touche **Stop/Clear** .

HINWEIS Remarque

Avant le début d'un autre programme de cuisson il faut effacer l'affichage et remettre le système à zéro en pressant la touche **Stop/Clear** .

25.7 Mode «micro-onde»

Avec la cuisson au four micro-onde, vous pouvez adapter le niveau de puissance et la durée de cuisson.

◆ **Ajuster le niveau de puissance**

Sélectionnez le niveau de puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche **Puissance** selon la valeur souhaitée (voir tableau plus bas).

◆ **Réglage de la durée de cuisson**

Régler la durée de cuisson en appuyant sur la touche de **Temps (Numero 1 – 0)**.

◆ **Démarrer le programme de cuisson**

Après avoir sélectionné le programme presser le touche **Start**, afin de démarrer le programme de cuisson.

◆ **Fin du programme de cuisson**

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet trois bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

Nb. pressions sur la touche	Puissance		Utilisation
1	100 %	Elevée	Cuisson rapide et de chauffage
2	80%		Chauffage de petites quantités de nourriture et sensibles
3	60%	Mi-élevée	Faiblesse mijote
4	40%	Mi-faible Décongeler	Décongélation rapide
5	20%	Faible	Garder au chaud

tableau de cuisson					
alimentaires 500g		**Puissance**	**Temps a cuire**	**Temps a attendre**	**particulier**
Permanent de bœuf, roulé côtes - rares		80	6 - 8 min.		
Permanent de bœuf, roulé côtes - moyenne		80	7 - 9 min.		
Permanent de boeuf, côtes roulé - bien fait		80	8 - 10 min.		
boeuf haché		100	5 - 7 min.		
Galettes de steak haché frais ou décongelé	2	100	2 - 3 min.		
Galettes de steak haché frais ou décongelé	4	100	3 - 4 min.		
Longe de porc, jambe		80	10 - 12 min.		
tranches de bacon	4	100	2 - 3 min.		
tranches de bacon	6	100	3 - 4 min.		
volaille					
Poulets, entiers,		100	6 - 9 min.		
Poitrine de poulet,		80	4 - 6 min.		
portions de poulet		80	5 - 7 min.		
Turky, toute		100	8 - 11 min.		
Fresh Fish					

filets de poisson		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	Plus 15-30 ml de l´eau
Whole maquereau, nettoyé et prépare		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
Truite entière, nettoyé et préparé		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
Darne de saumon		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	Plus 15-30 ml de l´eau

LÉGUMES					
Alimentation		**Puissance**	**Quantité**	**Temps a cuire**	**Temps a attendre**
Artishokes ensembles	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
coeurs Artishokes	frozen	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
asperges,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
asperges,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
brocoli,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	
brocoli,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Choux de Bruxelles,	fresh	100	280g	3 - 5 min.	
Choux de Bruxelles,	congelé	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Carottes,	fresh	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
Carottes,	congelé	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Chou-fleur	congelé	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
Céleri, en tranchess	fresh	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
Maïs sur épis	fresh	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Maïs, congelés	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
le torchis, décortiqué	congelé	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Aubergines, fraîches					
cubes		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
vente en gros, percé		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
poireaux obtenir	fresh	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Haricots de Lima,	congelé	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
	congelé	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Mélange de légumess	fresh	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
Champignons,	congelé	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Le gombo,	fresh	100	8 - 10	5 - 7 min.	5 min.

Oignons, entières, épluchées	congelé	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Cosses de petits pois (pois mange-tout),	fresh	100	280g	2 - 3 min.	3 min.
Les pois et les carottes	fresh	100	500g	4 - 6 min.	5 min.
panais	fresh	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Pommes de terre, blanche ou sucrés, entiers	fresh	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Pommes de terre, blanche ou sucrés, entiers	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, tranchés, l'été	congelé	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, tranchés, l'été	fresh	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
Squash, tranchés, hiver percé	congelé	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Squash, tranchés, hiver fouettée	fresh	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Succotash,	congelé	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.

Réchauffer CHART					
point		**Puissance**	**Quantité**	**Temps a cuire**	**particulier**
Apéritifs (taille d'une bouchée)		100	2	1 - 2 min.	La chaleur sur le papier essuie-alignés plaque de papier ou un four à micro-ondes grille à rôtir
Petit-déjeuner plat		100	110 - 140g	1 - 2 min.	Si les conteneurs sont 3/4-inch profondes, enlevez feuille de couverture et de remplacer Bac feuille de boîte d'origine. Pour les conteneurs plus de 3/4-inch profonde, enlever la nourriture au versre de taille similaire conteneurs, la chaleur, couvrir. Si aucune croûte supérieure remuez occasionnellement.
entrée		100	250g	6 - 8 min.	
Régulière de télévision de style diner		100	600g	10 - 12 min.	
Copieux repas de style TV		100	300g	4 - 6 min.	
Copieux repas de style TV		100	480g	5 - 8 min.	

25.8 s Programmation avec le «Programme»

20 programmes peuvent être saisies et stockées.

◆ **la sélection du programme**

Appuyez sur le bouton du programme - l'écran affichera "Programme".

◆ **Réglage du numéro de programme**

Appuyez sur les touches numéro à programmer (1 - 0) - l'écran affiche le numéro composé.

◆ **Sélectionnez le niveau de puissance**

Appuyez sur le bouton d'alimentation, selon le niveau de performance ajustée - le niveau de puissance sera affiché en%.

◆ **Sélectionnez le temps de cuisson**

Réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches numériques (1 - 0) un - l'affichage les montre.

◆ **Enregistrer**

Appuyez sur le programme après l'élection sur le bouton Démarrer pour enregistrer vos paramètres. L'écran affiche "Stade 2" et un long bip se fait entendre.

Vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire avec le niveau de puissance approprié:

◆ **Sélectionnez le niveau de puissance**

Appuyez sur le bouton d'alimentation, selon le niveau de performance ajustée - le niveau de puissance sera affiché en%.

◆ **Sélectionnez le temps de cuisson**

Réglez le temps de cuisson désiré en utilisant les touches numériques (1 - 0) un - l'affichage les montre.

◆ **Enregistrer**

Appuyez sur le programme après l'élection sur le bouton Démarrer pour enregistrer vos paramètres. L'écran affiche "Stade 3" et “End” et un long bip se fait entendre.

Pour supprimer les clés, appuyez sur la touche **Stop/Clear**.

HINWEIS

► *Les touches 1 à 10 sont présentés dans le tableau ci-dessous touches pré-programmées 11-20 ne sont pas utilisés.*

Pad	Temps de cuisson	Puissance
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *Si vous souhaitez composer un programme programmé, appuyez simplement sur le numéro correspondant et le programme commence la cuisson en fonction de vos sélections stockées.*

25.9 Mode «Décongélation»

Le menu **«Décongélation»** permet de décongeler avec précaution les aliments congelés (jusqu'à 60 min.)

Le processus de décongélation est automatiquement divisé en deux périodes: les périodes de dégel et de repos, qui alternent. Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :

◆ Sélection du menu

Appuyez sur le bouton de **Décongélation,** L'écran affiche le symbole de la décongélation et "0".

◆ Régler la durée de décongélation

Régler la durée de décongélation en appuyant sur les touches numériques correspondantes (1 - 0) clé. L'écran affiche le temps de décongélation souhaitée.

◆ Démarrer la décongélation automatique

Après avoir régler la durée de décongélation presser la touche**Start** , afin de démarrer la décongélation.

HINWEIS Remarque

- ► *L'écran décompte le temps de dégivrage restants.*
- ► *De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée,*
- ► *programmer l'appareil par étapes de 1 minute jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.*
- ► *Après la moitié de dégivrage de l'appareil émettra un bip pour indiquer que l'aliment doit être tourné ou agité.*
- ► *Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.*

Tabelle mit Auftauzeiten

Alimentation	quantité	Temps a cuire	Temps a attendre	spécial
boeuf	454g	5 – 7	5 – 7	Retirer les morceaux de la dégelée
	681g	6 – 8	5 – 7	remuer
viande à ragoût	907g	10 – 12	5 – 7	Tournez après une demi-
Rein Rôti	113g	2 – 4	5 – 7	Tournez après une demi-
galettes	907g	8 – 10	7 – 10	Tournez après une demi-
Longe de porc rôti	454g	3 – 5	5 – 7	régler individuellement
	142g	3 – 5	5 – 7	régler individuellement
Spare ribs	454g	4 - 6	5 – 7	Retirer les morceaux de la dégelée
côtelettes	1134g	10 – 14	10 – 15	Tournez après une demi-
haché	454g	5 – 7	5 – 7	régler individuellement
	907g	7 – 9	5 – 7	régler individuellement
	681g	6 - 10	5 – 7	régler individuellement
poulet entier	454g	2 - 3	5 – 7	Tournez après une demi-
	681g	3 - 4	5 – 7	régler individuellement
Poitrines de poulet	227g	1 – 2	5 – 7	régler individuellement

25.10„Check“ / "vérifier" la requête de l'affectation des touche

Utilisation du bouton Check, vous pouvez interroger les données stockées de cuisine

◆ Lancer la requête

Appuyez sur le bouton et vérifiez le numéro de clé du programme que vous souhaitez interroger.
Puis l'écran affiche le temps de cuisson et le niveau de puissance.

◆ Fin vérifiant

Appuyez sur Quitter pour Stop / Clear à la requête.

25.11„Quantity Double“ fonction

Avec cette touche, vous pouvez prolonger le temps de cuisson réglé.

◆ Sélectionnez „Double Quantity“

Appuyez sur la double quantité. l'écran affichera "Double"

◆ Sélectionnez Programme

Appuyez sur la touche pour prolonger le programme en utilisant les touches numériques (1 - 0).
L´appareil commence à cuire, après 1,5 sec

25.12 Mode Economie

Dans ce mode, vous économisez de l'énergie. Pour démarrer le mode économie d'énergie, appuyez sur la Touche „Check“ 3sec
Si vous appuyez sur un bouton «0» s´affiche sur l'écran. Presse 10sec. aucune clé expire, l'affichage fini.
Pour quitter le mode, appuyez sur le bouton „Check“ 3sec.

25.13 Fonction mute

Dans ce mode, vous entendez un bip. Pour lancer la fonction, appuyez sur le bouton “Double quantité” 3sec.

L'écran affiche "Mute". Si vous appuyez sur un bouton, vous entendrez un signal de confirmation.
Pour quitter le mode, appuyez sur le bouton “Double quantité” 3sec.

26Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.*
- ► *Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.*
- ► *Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.*
- ► *Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.*
- ► *La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.*
- ► *Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.*
- ► *Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.*

HINWEIS Remarque

- ► *Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.*

26.2 Nettoyage

◆ Chambre du four et intérieur de la porte

- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four.
  Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.
- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

27Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► *Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.*
- ► *Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.*

27.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Affichage	Description
E01	**Température du four trop élevée.** Presser la touche **Stop/Clear** afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E03	**Incident de capteur** L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche **Stop/Clear** afin de confirmer l'incident.

HINWEIS Remarque

- ► *Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.*

27.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Incident	Cause possible	Remède
Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.	Porte du four pas fermée	► Fermer la porte
	Cordon secteur pas branché	► Brancher le câble
	Fusible pas enclenché	► Enclencher le fusible
Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé.	Temps ou puissance mal réglé	► Régler de nouveau le temps ou la puissance ► Répéter l'opération
L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas.	Eclairage du four défectueux.	► Faire réparer l'éclairage par le service AV.
Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.	Aliments recouverts de feuille d'aluminium	► Retirer la feuille d'aluminium
	Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four	► Observer les indications sur la vaisselle à utiliser

VORSICHT Prudence

► *Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.*

28Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- *Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.*
- *Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.*

29Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage commercial.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes
Nom	CMP1000
Modèle	KOR-9PC9S
N°. d'article	3084
Données de raccordement	230-240 V, 50 Hz
Puissance consommée	1600 W (Micro-onde)
Puissance de sortie des micro-ondes	1000 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (H/l/T)	542 x 329 x 461mm
Dimensions du four (H/l/T)	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Poids net	Ca. 18 kg

Istruzioni d’uso originali

Microonde
CMP1000

Articolo-N. 3084

31Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.*

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.*

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.*

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- riscaldare
- cuocere
- grigliare
- addensare
- cuocere nel forno

prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► *Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.*

► *Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.*

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► *Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.*
- ► *In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.*
- ► *Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.*
- ► *Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.*
- ► *Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.*
- ► *Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.*
- ► *L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.*
- ► *Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.*
- ► *Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.*
- ► *Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.*
- ► *Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.*
- ► *Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.*

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠WARNUNG Avviso

L’effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ► *Non fare mai funzionare l’apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.*
- ► *Non piazzi oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell’apparecchio.*
- ► *Non utilizzi l’apparecchio, quando:*
  - la porta dell'apparecchio è piegata
  - le cerniere della porta sono allentate
  - vi sono fori o spaccature visibili sull’involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.
- ► *Non tolga le coperture dall’apparecchio.*

32.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all’interno dell’apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell’apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► *mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!*
- ► *Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.*
- ► *Non utilizzi il forno per fare delle fritture. Dell’olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.*

⚠WARNUNG Avviso

► *Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore.*
Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.

► *Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti* ***alimentari o liquidi per neonati****. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.*

► *Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaio nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado.*
Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaio di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaio non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

32.3.3 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

► *Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale.*
Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio!
Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.

⚠WARNUNG Avviso

- ► *Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.*
  Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- ► *Non scaldi dell'alcool non diluito.*
- ► *Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.*
  Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto ***"indicazioni sulle stoviglie per microonde"****.*
- ► *Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.*
- ► *Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.*

32.3.4 Pericolo d'esplosione

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ► *Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.*
- ► *Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.*
- ► *Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.*
- ► *Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.*
- ► *Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.*

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► *In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.*
- ► *Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.*
- ► *Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.*

33Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► *Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.*

► *A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.*

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde CMP1000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde CMP1000
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► *Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.*

► *Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.*

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Apra la porta dell’apparecchio e tolga la pellicola protettiva interna della porta.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Non tolga il adesivo sul apertura aerazione forno!
- Tolga la pellicola protettiva blu sull’apparecchio.

HINWEIS Indicazione

► *Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.*

33.4 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

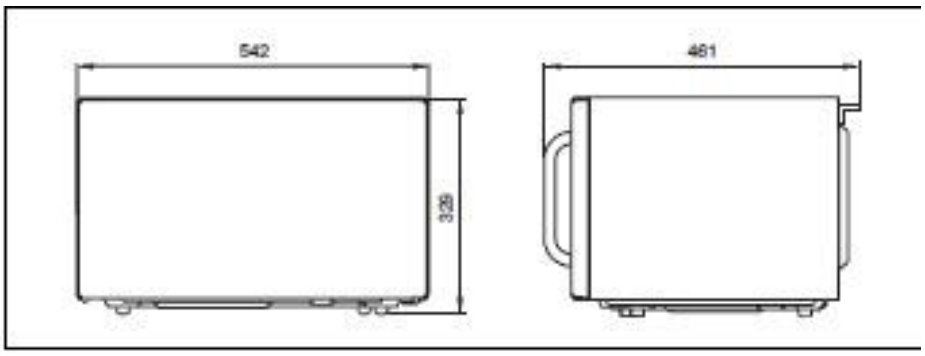
► *Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.*

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 10 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 10 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell’apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.



33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell'apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

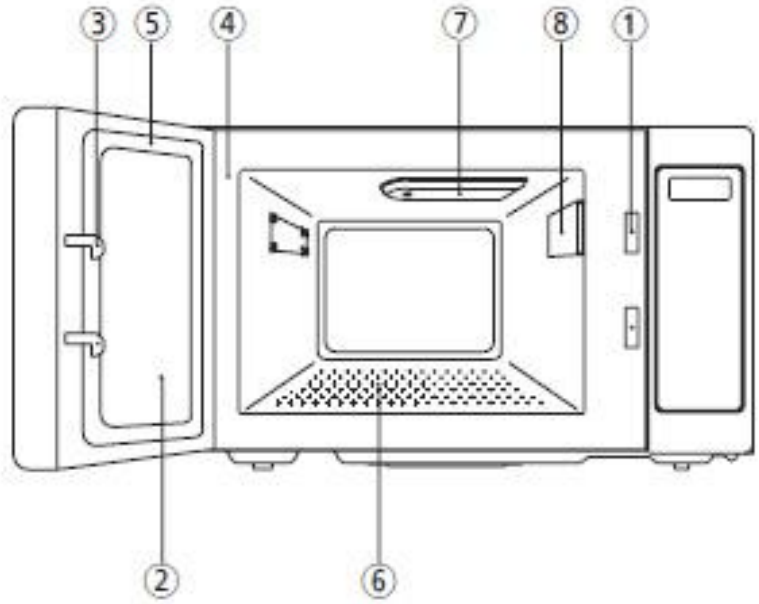
- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista

specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34Costruzione e funzione

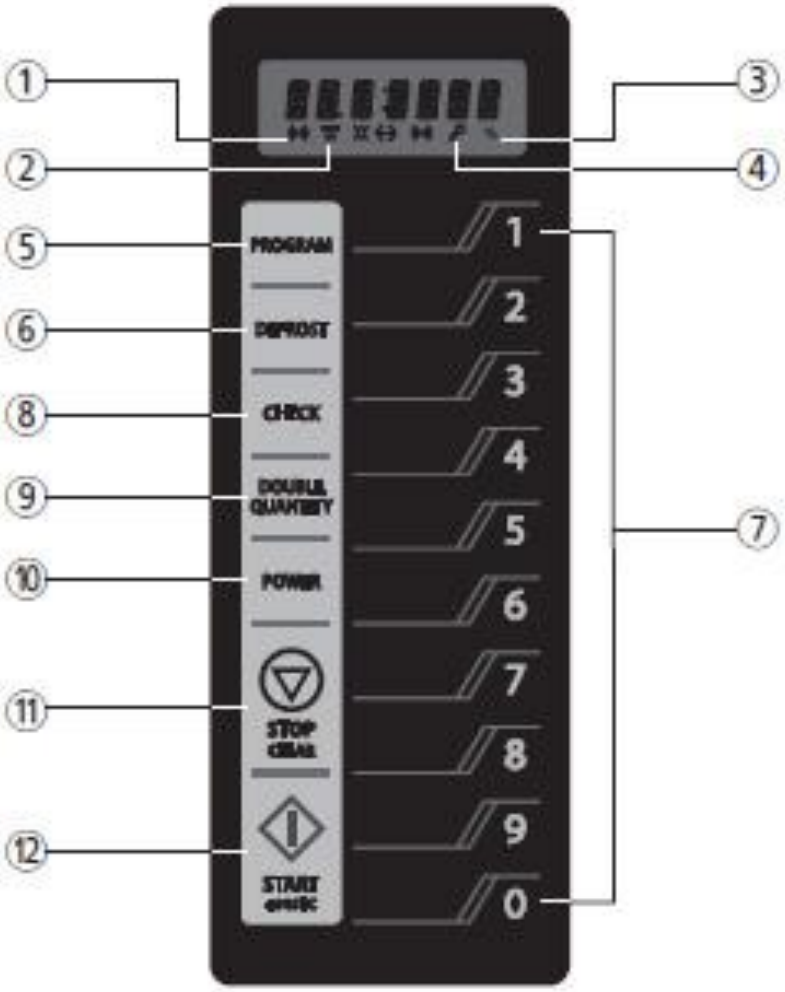
In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva



1. Chiusura porta di sicurezza
2. Finestra del forno
3. Aprire la porta
4. Alloggio forno a microonde
5. Guarnizione porta
6. comandi Teglia da forno
7. Apertura aerazione forno (Non tolga il adesivo!)
8. Apertura aerazione forno (Non tolga il adesivo!)

34.2 Comandi e display



1. Display: la cottura a microonde attivato
2. Display: scongelamento attivato
3. Display: Performance Level
4. Display: La sicura per bambini impedisce
5. Programma: memorizza le impostazioni
6. Sbrinamento: Scongelare per programmare il
7. Tempo (1-0): Per regolare il tempo di cottura
8. Check/ Verifica: per verificare i dati della cottura
9. Doppia Quantità: Aumenta il tempo programmato di cottura
10. Potenza: premere per programmare la potenza delle microonde
11. Stop / Clear: Per interrompere temporaneamente il programma di cottura o per cancellare tutte le impostazioni precedenti.
12. Avvio / +30 sec: premere per avviare il programma di cottura o per regolare il programma ad avvio rapido cottura.

34.3 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suon**o di segnalazione: L’apparecchio ha accettato l’inserimento
- **Tre suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.

34.4 Impostazioni di sicurezza

34.4.1 Segnalazione d'avviso sull’apparecchio

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell’involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L’apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

► *Non toccare la superficie calda dell’apparecchio. Pericolo di ustioni!*

► *Non appoggi o posizioni oggetti sull’apparecchio.*

34.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell’apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto a microonde!

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

► *Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.*

► *Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.*

34.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.

◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Clear** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.

◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop/Clear** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

34.4.4 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 300 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L'apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop/Clear** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

34.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► *Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.*

35.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzi le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un'elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

35.2 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all'energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ► *Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.*
- ► *Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.*
- ► *Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.*
- ► *Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.*
- ► *Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).*

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie	**Microonde**
Stoviglie di vetro, resistenti al calore	✓
Stoviglie di vetro non resistenti al calore	✘
Stoviglie di ceramica, resistenti al calore	✓
Contenitori in materiale plastico adatto al microonde	✓
Carta da cucina	✓
Teglia metallica	✘
Supporto metallico	✘
Foglio e contenitore in alluminio	✘

35.3 Aprire/Chiudere la porta

◆ Aprire la porta

Estrarre delicatamente la maniglia per aprire la porta dell'apparecchio. Se l’apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

HINWEIS Indicazione

► *Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.*

◆ Chiudere la porta

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall’apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start**.

35.4 Accensione dopo la selezione del programma

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma tasto **Start**, per avviare il programma di cottura impostato.

35.5 Start rapido

Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è di 5 minuti.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start** rapido una volte: il tempo di cottura massimo è di 30 sec.; due volte: il tempo di cottura massimo è di 1 min.

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

35.6 Spegnimento

Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

- Prema una volta il tasto **Stop/Clear**. Il programma in corso viene arrestato.
- Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.

HINWEIS Indicazione

► *Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start** dopo aver chiuso la porta.*

- Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop/Clear** .

HINWEIS Indicazione

Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop/Clear** .

35.7 Modalità di funzionamento, “microonde”

Con la cottura a microonde potrà regolare la potenza ed il tempo di cottura.

◆ **Impostazione della potenza**

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza** (veda la tabella in basso).

◆ **Impostazione del tempo di cottura**

Imposti il tempo di cottura, premendo il tasto periodo (set time pad 1-0) di conseguenza.

◆ **Avviare il programma di cottura**

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ **Fine del programma di cottura**

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi tre toni di segnalazione e sul display compare **END**.

Pressioni tasto	Potenza		Applicazione
1	100 %	Elevata	Cottura rapida e riscaldamento
2	80%		Riscaldamento piccole quantità di cibo e sensibili
3	60%	Media	Debole ebollizione
4	40%	Medio bassa/ Scongelamento	Rapido disgelo
5	20%	Bassa	Tenere in caldo

Tabella di cottura					
500g cibo		**Potenza**	**Tempo di cottura**	**Tempo di attendre**	**Especiale**
In piedi di manzo, laminati costola - rari		80	6 - 8 min.		
In piedi di manzo, laminati costola - media		80	7 - 9 min.		
In piedi costola rotolo manzo - ben fatto		80	8 - 10 min.		
carne macinata		100	5 - 7 min.		
Hamburger freschi o decongelati	2	100	2 - 3 min.		
Hamburger freschi o decongelati	4	100	3 - 4 min.		
Carne di maiale, gamba		80	10 - 12 min.		
fettina di pancetta	4	100	2 - 3 min.		
fettina di pancetta	6	100	3 - 4 min.		
pollame					
pollo intero		100	6 - 9 min.		
Petto di pollo		80	4 - 6 min.		
porzioni di pollo		80	5 - 7 min.		
Turchia, tutti		100	8 - 11 min.		
Pesce Fresco					
filetti di pesce		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	aggiungere 15-30 ml di acqua
Sgombro intero, pulito e preparato		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
Trota intero, pulito e preparato		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	aggiungere 15-30 ml di acqua

Verdure					
cibo		**Potenza**	**quantità**	**Tempo di cottura**	**Tempo di attendre**
carciofi interi	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
cuori di carciofo	frozen	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
asparagi,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
asparagi,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
broccoli,	fresh	100	500g	3 - 5 min.	
broccoli,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Cavoletti di Bruxelles,	fresh	100	280g	3 - 5 min.	
Cavoletti di Bruxelles,	frozen	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
carote,	fresh	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
carote,	frozen	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Cavolfiore,	frozen	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
Sedano, tagliati	fresh	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
Mais sulla pannocchia	fresh	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Mais, congelati					
sulla pannocchia, semigreggio	fresh	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
100 gherigli interi	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Melanzane, fresco					
tagliato a dadini		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Totale trafitto		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Porro buche	fresh	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Lima fagioli,	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
verdure miste	frozen	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
funghi,	fresh	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
gombo,	frozen	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Cipolle, intero, pelati	fresh	100	8 - 10	5 - 7 min.	5 min.
Baccelli di piselli (piselli),	frozen	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Piselli e Carote	fresh	100	280g	2 - 3 min.	3 min.

pastinaca	fresh	100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Patate, bianco o dolce,	fresh	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Patate, bianco o dolce,	fresh	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Squash, tagliato a fette, estate	fresh	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, tagliato a fette, estate	frozen	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, affettati, inverno trafitto	fresh	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
Squash, tagliato, battuto in inverno	frozen	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Succotash,	fresh	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Rapa, tagliata a dadini	frozen	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.

Tabella riscaldamento					
cibo		**Power level**	**quantity**	**cooking time**	**special instruction**
Antipasti		100	2	1 - 2 min.	Calore 12 alle su carta asciugamano alberato carta piastra o forno a microonde cremagliera torrefazione
colazione entrée		100	110 - 140g	1 - 2 min.	Se i contenitori è 3/4-inch profondo, rimuovere pellicola coperchio e sostituire vassoio pellicola in scatola originale. Per i contenitori più di 3/4-inch profondo, rimuovere gli alimenti simili dimensioni dei contenitori di vetro, il calore, coperta. Se non cruststir cima tanto in tanto.
entrata		100	250g	6 - 8 min.	
Abbondante in stile televisivo cena		100	600g	10 - 12 min.	
Abbondante in stile televisivo cena		100	300g	4 - 6 min.	
Regolari in stile televisivo cena		100	480g	5 - 8 min.	

35.8 Programmazione con il "Programma"

20 programmi possono essere inseriti e memorizzati.

◆ selezione del programma

Premere il pulsante Program - il display visualizza "Programma".

◆ Impostazione del numero di programma

Premere i tasti numerici da programmare (imposta ora 1 - 0) - il display visualizza il numero composto

◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premere il pulsante di Power

- il livello di potenza sarà visualizzato in%.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, desiderato utilizzando i tasti numerici (imposta ora il pad 1 - 0) uno - il display mostra loro.

◆ Salva

Premere il programma dopo le elezioni il pulsante Start per salvare le impostazioni. Il display mostra "Stage 2" e un lungo beep si sente.

È possibile aggiungere un ulteriore tempo di cottura con il livello di potenza appropriato:

◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premere il pulsante di Power

- il livello di potenza sarà visualizzato in%.

◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, desiderato utilizzando i tasti numerici (imposta ora il pad 1 - 0) uno - il display mostra loro.

◆ Salva

Premere il programma dopo le elezioni il pulsante Start per salvare le impostazioni. Il display mostra "Stage 3" e “End” e un lungo beep si sente.

Per eliminare le chiavi, premere il tasto Stop / Clear.

HINWEIS

► *I tasti 1 - 10 sono riportati nella tabella sottostante i tasti pre-programmati 11-20 non vengono utilizzati.*

Pad	Tempo di cottura	Livello di potenza
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *Se si vuole comporre un programma programmato, è sufficiente premere il numero corrispondente e il programma inizia la cottura in base alle scelte memorizzati*

35.8.1 Modalità di funzionamento, “Scongelamento”

Con l’ausilio del menu “**Scongelamento**” (fino a 60 min.) potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Il processo di scongelamento viene automaticamente diviso in due periodi: periodi di disgelo e di riposo, che si alternano. Proceda come segue per l’impostazione del tempo di scongelamento:

◆ Selezione del menu

Premere il pulsante di **Scongelamento**, il programma di opzione " **Scongelamento** ". Il display mostra il simbolo per scongelare e "0".

◆ Attivare la modalità d’inserimento

Impostare il tempo di scongelamento premendo il tasto numerico corrispondente (imposta ora 1 - 0) chiave. Il display mostra il tempo di scongelamento desiderato.

◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.

◆ Avviare lo scongelamento automatico

Prema il selettore sull’apparecchio, dopo aver impostato il tempo di scongelamento (tasto **Start**), per avviare il tempo di scongelamento.

HINWEIS Indicazione

- ► *Il display conto alla rovescia il tempo di scongelamento rimanente.*
- ► *Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.*
- ► *Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.*
- ► *Dopo la metà di scongelamento l'apparecchio emette un segnale acustico per indicare che il cibo deve essere girato o mescolato.*
- ► *Con l’utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.*

35.8.2 Tavolo con scongelamento

cibo	Quantità	tiempo	periodo di attesas	speciale
manzo	454g	5 – 7	5 – 7	Togliere i pezzi di scongelato
carne macinata	681g	6 – 8	5 – 7	mescolare
arrosto Lombo	907g	10 – 12	5 – 7	Girare dopo mezzo
Patties 4x	113g	2 – 4	5 – 7	Girare dopo mezzo
carne di maiale	907g	8 – 10	7 – 10	Girare dopo mezzo
costolette di maiale	454g	3 – 5	5 – 7	individualmente insieme
Chops 4x	142g	3 – 5	5 – 7	individualmente insieme
Carne di maiale tritata	454g	04. Jun	5 – 7	Togliere i pezzi di scongelato
pollame	1134g	10 – 14	10 – 15	Girare dopo mezzo
petto di pollo	454g	5 – 7	5 – 7	individualmente insieme
pollo tagliato	907g	7 – 9	5 – 7	individualmente insieme
pollo parti	681g	06. Okt	5 – 7	individualmente insieme
frutti di mare	454g	02. Mrz	5 – 7	Girare dopo mezzo
filetti di pesce	681g	03. Apr	5 – 7	individualmente insieme
gamberetti	227g	1 – 2	5 – 7	individualmente insieme

35.9 Query "controllare" l'assegnazione chiave

Utilizzando il pulsante Check, è possibile interrogare i dati memorizzati da cucina.

◆ **Avvio query**

Premere il pulsante e controllare il numero chiave del programma che si desidera interrogare.
Poi il display visualizza il tempo di cottura e livello di potenza.

◆ **Fine delle verifiche**

Premere Esci per Stop / Cancella per la query.

35.10„Doppio Quantità" funzione

Utilizzando questa chiave, è possibile estendere il tempo di cottura impostato.

◆ **"Double Quantità" avvio**

Premete il doppio. il display visualizza "Double"

◆ **Selezione di funzione**

Premere il tasto per prolungare il programma utilizzando i tasti numerici (imposta ora 1 - 0).
La macchina inizia a cucinare dopo 1,5 sec

35.11 Modalità di risparmio energetico

In questo modo, di risparmiare energia. Per avviare la modalità di risparmio energetico, premere Check 3sec ..
Se si preme un tasto "0" sul display. Stampa 10sec. nessuna chiave scade, il display grafico.
Per uscire dalla modalità, premere nuovamente il pulsante Check 3sec.

35.12 Funzione mute

In questa modalità, si sente alcun bip. Per avviare la funzione, premere il Double Quantità 3sec pulsante.
Il display visualizza "Mute". Se si preme un pulsante, viene emesso un segnale di conferma.
Per uscire dalla modalità, premere nuovamente il tasto Double Quantità 3 sec quantità doppia.

35.13 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.14Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► *Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.*
- ► *Spenga il forno prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.*
- ► *Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.*
- ► *Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.*
- ► *Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.*
- ► *Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.*
- ► *Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.*

HINWEIS Indicazione

- ► *Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.*

35.15La pulizia

◆ Vano cottura ed interno porta

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.
  In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.
- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

◆ Parte frontale dell'apparecchio e comandi

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

◆ Involucro esterno

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

36Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► *Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.*
- ► *Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.*

36.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E10	**È stata superata la temperatura nel vano cottura.** Prema il tasto **Stop/Clear** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E20	**Malfunzionamento sensore** L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Prema il tasto **Stop/Clear** per quietanzare il malfunzionamento.

HINWEIS Indicazione

- ► *Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.*

36.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Il programma selezionato non può essere avviato.	La porta dell'apparecchio non è chiusa	► Chiudere la porta dell'apparecchio
	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	L'interruttore di sicurezza non è stato attivato	► Attivare l'interruttore di sicurezza
Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato.	Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no	L'illuminazione del vano cottura è difettosa.	► Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti.
Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali.	Il cibo è stato coperto con carta stagnola	► Togliere la carta stagnola
	Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura	► Osservare le indicazioni sulle stoviglie

VORSICHT Attentione

► *Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.*

37Smaltimento dell’apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- *Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.*
- *Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.*

38Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per per l'uso commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

39Dati tecnici

Apparecchio	Microonde
Nome	CMP1000
Modello	KOR-9PC9S
N. articolo	3084
Dati connessione	230-240 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1600 W (Microonde)
Potenza di partenza nominale microonde	1000 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/L/P)	542 x 329 x 461mm
Misure vano cottura (A/L/P)	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Peso netto	Ca. 18 kg

Manual del usuario

Microondas
CMP1000

Ref. 3084

40Manual del usuario

40.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

40.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- limpieza
- del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

40.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

40.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

40.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

41Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

41.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para

- Descongelar
- Calentar
- Cocer
- Asar
- Confitar
- Hornear

alimentos y bebidas.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto

► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

41.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ► Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ► Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ► No dejar el aparto en funcionamiento y sin vigilancia.
- ► No utilice el horno cuando esté vacío. El aparato se puede dañar.
- ► El aparato no es adecuado para secar o calentar animales vivos.
- ► Los termómetros para alimentos no son adecuados para el microondas.
- ► No utilice el interior del horno como almacén. No deje papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior del horno cuando no esté en funcionamiento.
- ► La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ► Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.

41.3 Fuentes de peligro

41.3.1 Peligro por microondas

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

El efecto de las microondas sobre el cuerpo humano puede producir daños.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para no exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

- ► Nunca haga funcionar el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad estuviera estropeado o manipulado corre el peligro de exposición a microondas.
- ► No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta y evite el acúmulo de suciedad y restos de productos de limpieza en las superficies de sellado del aparato.
- ► No utilice el aparato en caso de que:
- ► la puerta del aparato esté curvada,
- ► la bisagra esté suelta,
- ► haya agujeros o fisuras visibles en la carcasa, en la puerta o en las paredes interiores del aparato.
- ► No cubra el aparato.

41.3.2 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

Tanto el alimento cocinado como el menaje utilizado como la superficie del aparato pueden estar muy calientes.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para evitar quemaduras a usted u a otros:

- ► ¡Cuando cocine con el grill, con o sin microondas, el interior del aparato, el grill y la puerta del aparato estarán calientes!
- ► Utilice manoplas de cocina al meter o sacar alimentos del horno así como al manejar utensilios dentro de éste cuando esté en funcionamiento o se haya acabado de apagar.
- ► No utilice el horno para freir. El aceite caliente puede dañar las piezas del interior así como los utensilios de cocción y puede causar quemaduras.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

- ► Tenga en cuenta que, cuando el aparato se utiliza en modo microondas, se calienta principalmente la comida y los líquidos y no necesariamente el recipiente que los contiene. Cuando saque el recipiente del aparato, tenga en cuenta que aunque la tapa del recipiente puede no estar caliente, se produce la misma cantidad de vapor y salpicaduras que cuando se cocina con métodos convencionales.
- ► Compruebe siempre la temperatura del alimento cocinado, **sobre todo si estuviera destinado a bebés**. Es recomendable no tomar alimentos acabados de calentar en el aparato. Espere unos minutos y remueva los alimentos o los líquidos hasta que la temperatura se haya homogeneizado.
- ► Con determinados alimentos se puede producir retraso del calentamiento. Espere entre 30 a 60 segundos antes de sacarlos del aparato con alimentos compuestos de mezclas de grasa y agua, por ejemplo caldo. De esta manera la mezcla puede reposar y evita la ebullición abrupta al introducir en ella una cuchara o un cubito de caldo.
  Para evitar este retraso en el calentamiento también puede colocar una cuchara de metal antes de la cocción en el recipiente. Tenga en cuenta que la cuchara no toque ningún punto de las paredes del aparato ni del grill ya que el aparato se estropearía.

41.3.3 Peligro de fuego

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.

Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

- ► Tenga en cuenta que normalmente, los tiempos de cocción, calentamiento o descongelación son considerablemente más cortos con este aparato que con los fogones o con un horno convencional.
  Mantener el aparato en funcionamiento durante largos periodos de tiempo conlleva a la deshidratación del alimento y finalmente al incendio de éste. ¡Peligro de incendio!
  También existe peligro de incendio al secar pan, panecillos, flores o hierbas aromáticas durante periodos largos de tiempo.

⚠WARNUNG ADVERTENCIA

- ► No calentar las almohadillas rellenas de grano, semillas de cereza o gel ni objetos similares.
  Estos objetos pueden incendiarse incluso después de sacarlos del aparato.
- ► No caliente alcohol sin diluir.
- ► No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.
  Los recipientes de plástico de un solo uso deben tener las propiedades descritas en la sección “Consejos acerca de la vajilla para microondas”
- ► Si ve salir humo, desconecte el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica y mantenga la puerta cerrada para apagar las llamas.
- ► No utilice el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

41.3.4 Peligro de explosión

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ► Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.
- ► *Saque las tapas y las tetinas de los biberones.*
- ► *No utilice vajilla con asas huecas ya que en ellas se puede acumular la humedad cuando esos huecos no están bien ventilados.*
- ► *No calentar huevos en su cáscara, ni crudos ni duros ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos del microondas.*
- ► *Elimine los cierres de alambre retorcido de las bolsas de papel o plástico para que no se cree sobrepresión.*

41.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

42 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

42.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

► Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El CMP1000 incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Mikrowelle CMP1000
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

42.3 Desembalaje

Para desempaquetar el aparato siga los pasos siguientes:

Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.

Abra la puerta del aparato y elimine la hoja protectora que tiene en el interior.

Elimine los adhesivos rojos de seguridad que hay en el fondo interior.

¡No elimine la película que cubre las aperturas de ventilación!

Eliminar la película protectora azul que cubre el aparato.

HINWEIS Nota

► *Para evitar rascaduras y manchas, elimine la película protectora azul una vez que el aparato se encuentre en el sitio donde se vaya a utilizar.*

42.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

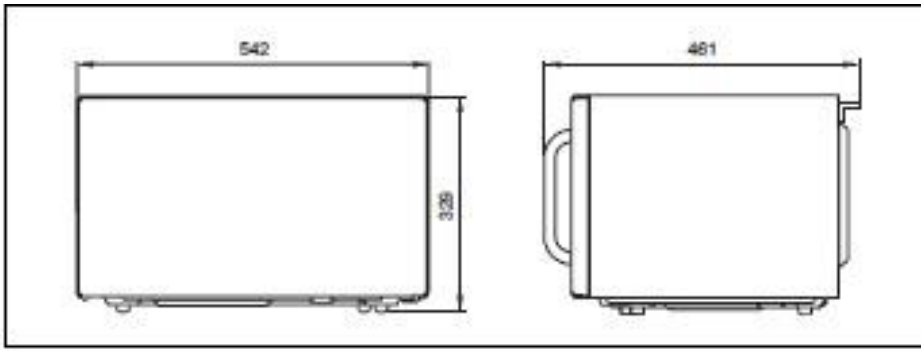
► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

42.5 Colocación

42.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque la cocina de inducción cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.



42.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

42.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

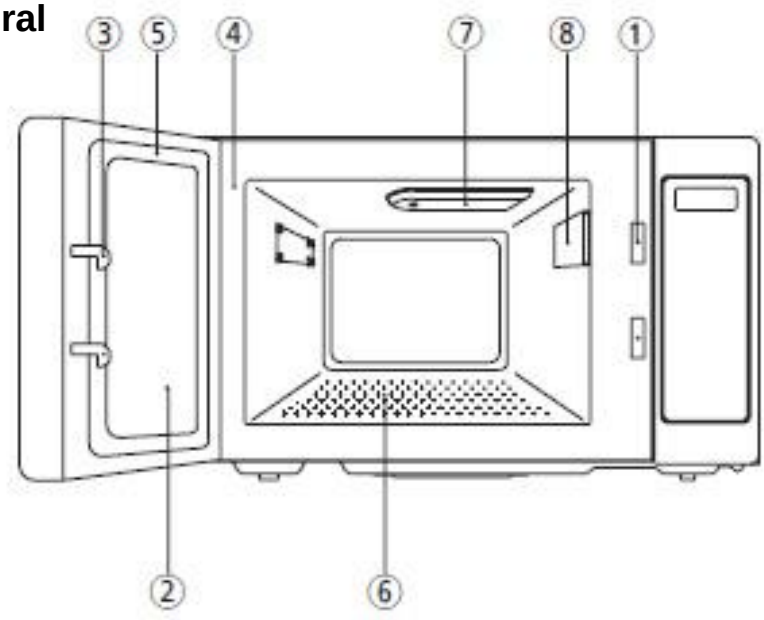
Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

43Estructura y funciones

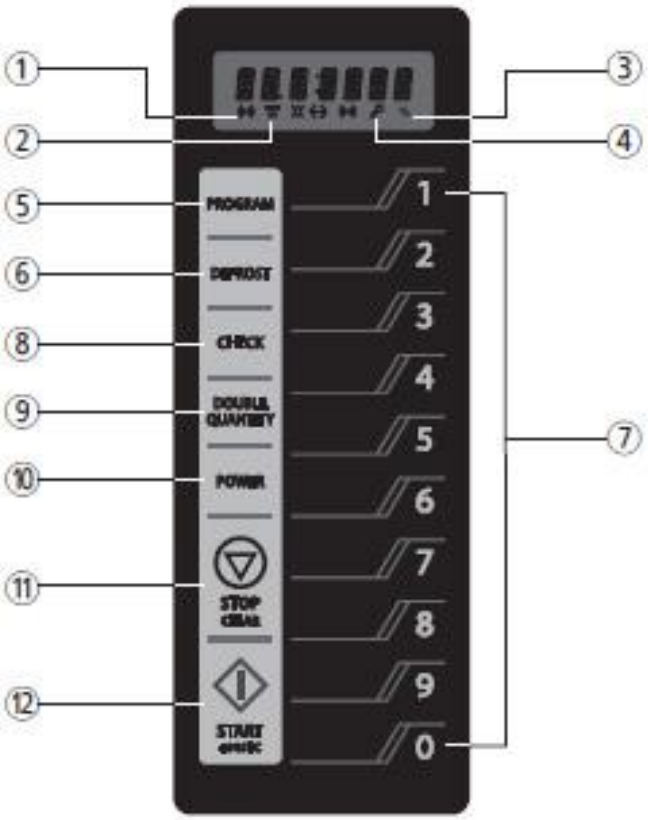
Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

43.1 Descripción general



1) Enclaves de seguridad
2) Ventana del horno
3) Tirador de la puerta
4) Vivienda microondas
5) La puerte del sello
6) Bandeja para hornear
7) Apertura de ventilación (¡No quitar la película protectora!)
8) Apertura de ventilación (¡No quitar la película protectora!)

Mandos e indicadores



1. Pantalla: cocina con microondas activado
2. Pantalla: descongelación activado
3. Pantalla: Nivel de Desempeño
4. Pantalla: de seguridad para niños
5. Programa: almacena los ajustes
6. Descongelar: Descongelar el programa de la
7. Tiempo (1-0): Para ajustar el tiempo de cocción
8. Check: Para comprobar los datos de cocción
9. Doble Cantidad: Aumenta el tiempo de cocción programado
10. Energía: Pulse para programa de la potencia del microondas
11. Parar / Borrar: Para detener temporalmente el programa de cocina o para borrar todos los ajustes anteriores.
12. Inicio / 30 segundos: Pulse para iniciar el programa de cocina o para ajustar el programa de cocina de inicio rápido.

43.2 Señales acústicas

El aparato emite los siguientes avisos acústicos:

Una señal acústica: El aparato ha aceptado la entrada de datos.

Tres señales acústicas: Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

43.3 Ajustes de seguridad

43.3.1 Señales de aviso en el aparato

⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro debido a una superficie caliente!

En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

- ► *No tocar la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!*
- ► *No poner objetos sobre el aparato.*

43.3.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

⚠VORSICHT CUIDADO

¡Peligro por exposición a microondas!

Si este dispositivo de seguridad estuviera defectuoso o manipulado, se estaría exponiendo a radiación de microondas, a usted mismo y a otros.

- ► *No poner en funcionamiento si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.*
- ► *No desactivar el dispositivo de seguridad.*

43.3.3 Seguro para niños

El seguro para niños evita el uso del aparato por parte de éstos sin vigilancia.

◆ **Activación del seguro para niños:**

Pulse la tecla **Stop/Clear** durante tres segundos, hasta que oiga la señal acústica y el indicador de función se ilumine. En estado bloqueado todas las teclas están desactivadas.

◆ **Desactivación del seguro para niños:**

Pulse la tecla **Stop/Clear** durante tres segundos, hasta que oiga una señal acústica y el indicador de función se apague. En estado desbloqueado todas las teclas están activas.

43.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Si usted entró tiempo de cocción 60 minutos a plena potencia o los 20 minutos el a otros niveles de potencia se muestra E10 en el indicador y se oye un zumbido.

Por motivos de seguridad, el aparato cancela el programa que esté funcionando.

Pulse la tecla **Stop/Clear** para cancelar la indicación de disfunción. Después de un tiempo de enfriamiento, el aparato se puede conectar otra vez.

43.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

44Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

⚠WARNUNG Advertencia

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

44.1 Principios de la cocción con microondas

La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.

Distribuya los alimentos cuidadosamente en el plato. Disponga los más gruesos en el borde del plato.

Tape la comida mientras se cueza. Así evitará salpicaduras y ayudará a una cocción/calentamiento más homogénea.

Durante el calentamiento debe girar, remover o revolver el alimento a calentar varias veces para alcanzar un reparto homogéneo de la temperatura.

Los posibles gérmenes presentes en el alimento se matan solamente alcanzando una temperatura suficiente (> 70 °C) durante un tiempo suficientemente largo (> 10 min).

Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.

Se pueden cocer huevos sin pela en el microondas solo si previamente se pincha la piel de la yema varias veces. Si no, la yema podría explotar y salpicar.

Después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a alimentos como albóndigas y desplácelos del medio hacia los bordes.

44.2 Consejos acerca de la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja pasar las microondas y permite utilizar toda la energía para calentar el alimento.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para la elección de la vajilla correcta:

- ► *Las microondas no pueden atravesar el metal. No se deben utilizar utensilios de metal ni vajilla con decoraciones de metal.*
- ► *Para la cocción con microondas, no utilice productos con papel reciclado ya que pueden contener fragmentos de metal y provocar chispas y/o fuego.*
- ► *Utilice vajilla redonda u ovalada en vez de cuadrada o rectangular ya que los alimentos se podrían estancar en los rincones y sobrecalentar.*
- ► *Se pueden utilizar pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger las partes sensibles del sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel de aluminio y mantenga una distancia de unos 2,5 cm entre el papel de aluminio y las paredes de la cámara de cocción.*
- ► *No utilice papel de aluminio cuando cocine con microondas o alguna combinación con microondas (ver tabla).*

Sírvase de la siguiente tabla como referencia para escoger la vajilla correcta:

Vajilla	Microondas
Vajilla de vidrio resistente al calor	✓
Vajilla de vidrio no resistente al calor	✘
Cerámica resistente al calor	✓
Recipientes de plástico resistentes a microondas	✓
Papel de cocina	✓
Bandeja de metal	✘
Soportes de metal	✘
Papel y recipientes de aluminio	✘

44.3 Apertura/Cierre de la puerta

◆ Apertura de la puerta

Tire de la palanca para abrir la puerta del aparato.
Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

HINWEIS CONSEJO

► *Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado pueda escapar.*

◆ Cierre de la puerta

Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, éste se reanudará después de apretar la tecla **Start.**

44.4 Inicio del programa seleccionado

Después de seleccionar un programa, pulse la tecla **Start**, para activar el programa de cocción seleccionado.

44.5 Inicio rápido

Utilice esta función para programar la cocción confortable con el 100% de potencia de microondas.

Pulse **Start** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 5 minutos.

Pulse una vez **Start** para introducir 30 sec. y dos veces para introducir 1 min.

El horno empieza a funcionar automáticamente después de dos segundos.

Al alcanzar el final del tiempo de cocción se emiten cuatro señales acústicas y se indica **END**.

44.6 Desactivación

Para interrumpir un programa en funcionamiento puede seguir los siguientes pasos:

Pulse una vez la tecla **Stop/Clear.** El programa que esté en funcionamiento se parará.

Abra la puerta del aparato. El programa que esté en funcionamiento se parará.

HINWEIS CONSEJO

► *Para reanudar el programa interrumpido, cierre la puerta y acto seguido pulse la tecla **Start**.*

Para acabar el programa interrumpido, pulse la tecla **Stop/Clear** por segunda vez.

HINWEIS CONSEJO

► *Antes de empezar otro método de cocción se tiene que borrar la pantalla y devolver el sistema al estado inicial. Para ello pulse la tecla **Stop/Clear**.*

44.7 Modo de funcionamiento "Microondas"

Para la cocción con microondas puede ajustar el nivel de potencia y el tiempo de cocción.

◆ Ajuste del nivel de potencia

Escoja el nivel de potencia que desee pulsando la tecla **Potencia** el número correspondiente de veces (ver tabla más abajo).

◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo pulsando la tecla del **Tiempo** (time pad set 1-0) en consecuencia.

◆ Inicio del programa de cocción

Seleccione el programa que desee y pulse la tecla **Start** para activar el programa seleccionado.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el programa de cocción el sistema emite tres señales acústicas y en la pantalla se indica END.

Número de pulsaciones	Potencia		Uso
1	100 %	Elevada	Cocción y calentamiento rápido
2	80%		Cocción y calentamiento suave
3	60%	Media-Elevada	Calentamiento de pequeñas cantidades y comidas delicadas
4	40%	Media-Baja/ Descongelar	Precocinado suave Descongelado
5	20%	Baja	Para mantener caliente

cocina tabla					
500 g de alimento		**Power level**	**cooking time**	**standing time**	**Besonderes**
Permanente de res, costilla de laminado - rara		80	6 - 8 min.		
Permanente de res, costilla de laminado - medio		80	7 - 9 min.		
Permanente de res, costilla de laminado - bien hecho		80	8 - 10 min.		
carne picada		100	5 - 7 min.		
Hamburguesas frescas o descongeladas	2	100	2 - 3 min.		
Hamburguesas frescas o descongeladas	4	100	3 - 4 min.		
Carne de cerdo, pierna		80	10 - 12 min.		
lonja	4	100	2 - 3 min.		
lonja	6	100	3 - 4 min.		
aves de corral					
Pollo, todo		100	6 - 9 min.		
Pechuga de pollo		80	4 - 6 min.		
raciones de pollo		80	5 - 7 min.		
Turquía, toda		100	8 - 11 min.		
pescado Fresco					
filetes de pescado		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	add 15-30 ml water
Caballa entero, limpio y preparado		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
La trucha entera, limpiar y preparar		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
filetes de salmón		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	add 15-30 ml water

Verduras					
comida		**Power level**	**cantidad**	**cooking time**	**standing time**
alcachofas enteras	fresco	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
corazones de alcachofa	congelado	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
espárragos,	fresco	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
espárragos,	congelado	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
brócoli,	fresco	100	500g	3 - 5 min.	
brócoli,	congelado	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Coles de Bruselas,	fresco	100	280g	3 - 5 min.	
Coles de Bruselas,	congelado	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
las zanahorias,	fresco	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
las zanahorias,	congelado	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Coliflor,	frozen	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
El apio, en rodajas	fresco	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
El maíz en mazorca	fresco	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Maíz, congelados					
en la mazorca, descascarillado	fresco	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
100 granos enteros	congelado	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Berenjenas, frescas					
cortado en cubitos		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Total traspasado		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Puerro hoyos	fresco	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Habas,	congelado	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
vegetales mixtos	congelado	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
setas,	fresco	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
okra,	congelado	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Cebolla, entera, pelada	fresco	100	8 - 10	5 - 7 min.	5 min.
Las vainas de guisantes (arvejas),	congelado	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Guisantes y zanahorias	fresh	100	280g	2 - 3 min.	3 min.
chirivías	fresco	100	500g	4 - 6 min.	5 min.

Patatas, blanco o dulce, todo	fresco	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Patatas, blanco o dulce, todo	fresco	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Calabaza, cortar en rodajas, el verano	fresco	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Calabaza, cortar en rodajas, el verano	congelado	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
La calabaza en rodajas, el invierno traspasado	fresco	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
La calabaza, cortar, igual en el invierno	congelado	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Succotash,	fresco	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Nabo, cortado en cubitos	congelado	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.

TABLA recalentamiento					
comida		**Power level**	**cantidad**	**cooking time**	**special instruction**
Aperitivos (tamaño de un bocado)		100	2	1 - 2 min.	Calor 12 en el momento en una toalla de papel revestido plato de papel o un horno microondas parrilla para asar
desayuno entrada		100	110 - 140g	1 - 2 min.	Si los recipientes se 3/4-pulgada profunda, retirar el papel aluminio y cubierta de la bandeja de papel de sustituir en la caja original. Para los envases de más de 3/4-pulgada profundamente, retire los alimentos de vidrio similar tamaño del contenedor, el calor, cubiertas. Si no cruststir arriba de vez en cuando.
entrada		100	250g	6 - 8 min.	
TV abundante cena al estilo		100	600g	10 - 12 min.	
TV abundante cena al estilo		100	300g	4 - 6 min.	
TV abundante cena al estilo		100	480g	5 - 8 min.	

44.8 Programación con el "Programa"

20 programas pueden ser introducidos y almacenados.

◆ **selección del programa**

Pulse el botón del programa - la pantalla mostrará "Programa".

◆ **Establecer el número de programa**

Pulse las teclas de número a programar (insertar hora pad 1 - 0) - la pantalla muestra el número marcado.

◆ **Seleccione el nivel de potencia**

Pulse el botón de encendido, de acuerdo con el nivel de rendimiento ajustado - el nivel de potencia se muestra en%.

◆ **Seleccione el tiempo de cocción**

Establecer el tiempo de cocción deseado utilizando las teclas numéricas (insertar hora pad 1 - 0) uno - en la pantalla que muestra.

◆ **Guardar**

Pulse el programa después de las elecciones en el botón Inicio para guardar la configuración. La pantalla muestra "Etapa 2" y un largo pitido que se oye.

Usted puede agregar un tiempo de cocción adicional con el nivel de potencia apropiado:

◆ **Seleccione el nivel de potencia**

Pulse el botón de encendido, de acuerdo con el nivel de rendimiento ajustado - el nivel de potencia se muestra en%.

◆ **Seleccione el tiempo de cocción**

Establecer el tiempo de cocción deseado utilizando las teclas numéricas (insertar hora pad 1 - 0) uno - en la pantalla que muestra.

◆ **Guardar**

Pulse el programa después de las elecciones en el botón Inicio para guardar la configuración. La pantalla muestra "Etapa 3" y “End” y un largo pitido que se oye.

Para eliminar las claves, pulse el botón **Stop/Clear**.

HINWEIS

► *Las teclas de 1 a 10 se muestran en la tabla de abajo las teclas preprogramadas 11-20 no se utilizan.*

Pad	Tiempo	potencia
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *Si usted desea llamar a un programa programado, sólo tiene que pulsar el número correspondiente y el programa empieza a cocinar de acuerdo a sus selecciones almacenados.*

44.9 Modo de funcionamiento "Descongelación"

Con ayuda del menú „Descongelación“ se pueden descongelar alimentos suavemente. El tiempo máximo de descongelación es de 60 minutos. El proceso de descongelación se divide automáticamente en dos períodos: períodos de deshielo y el resto, que se alternan.

Para ajustar el tiempo de descongelación siga los siguientes pasos:

◆ Selección del menú “descongelación”

Pulse el botón de descongelación, el programa de "descongelar" la opción. La pantalla muestra el símbolo de descongelación y "0".

◆ Activación del tiempo

Establecer el tiempo de descongelación presionando las teclas numéricas correspondientes (insertar hora pad 1 - 0) clave. La pantalla muestra el tiempo de descongelación deseado.

◆ Inicio de la descongelacion automática

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Start** para iniciarlo.

HINWEIS CONSEJO

- ► *En la pantalla aparecerá una cuenta atrás del tiempo de descongelación restante.*
- ► *Después de la mitad de descongelar la unidad emitirá un sonido para indicar que el alimento debe estar encendido o se agita.*
- ► *Pare el programa ocasionalmente para dividir el alimento y sacar las partes ya descongeladas si éste no se ha descongelado completamente después de haber transcurrido el tiempo estimado.*
- ► *Programe el horno en pasos de 1 minuto hasta que el alimento se haya descongelado completamente.*
- ► *Cuando utilice recipientes de plástico directamente del arcón congelador, proceda a descongelar primero sólo hasta que se pueda sacar el alimento del recipiente. Posteriormente, proceda a la completa descongelación del alimento en un recipiente adecuado para microondas.*

44.10 Tabla con la descongelación

Alimentos	cantidad	tiempo	período de espera	especial
carne de res	454g	5 – 7	5 – 7	Remover los restos de descongelado
carne picada	681g	6 – 8	5 – 7	revolver
Lomo asado	907g	10 – 12	5 – 7	A su vez después de la media
empanadas de 4x	113g	2 – 4	5 – 7	A su vez después de la media
carne de res	907g	8 – 10	7 – 10	A su vez después de la media
Lomo asado	454g	3 – 5	5 – 7	define de forma individual
empanadas de 4x	142g	3 – 5	5 – 7	define de forma individual
Carne de cerdo picada	454g	04. Jun	5 – 7	Remover los restos de descongelado
			5 – 7	
Avez de corral	1134g	10 – 14	10 – 15	A su vez después de la media
pechuga de pollo	454g	5 – 7	5 – 7	define de forma individual
corte el pollo	907g	7 – 9	5 – 7	define de forma individual
piezas de pollo	681g	06. Okt	5 – 7	define de forma individual
			5 – 7	
mariscos	454g	02. Mrz	5 – 7	A su vez después de la media
filetes de pescado	681g	03. Apr	5 – 7	define de forma individual
camarones	227g	1 – 2	5 – 7	define de forma individual

Lebensmittel	Menge	Zeit min.	Nachtauzeit	Besonderes

Rindfleisch	454g	5 – 7	5 – 7	Entfernen aufgetauter Stücke
Hackfleisch	681g	6 – 8	5 – 7	durchrühren
Loin Roast	907g	10 – 12	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
4x Patties	113g	2 – 4	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
Schweinefleisch Loin Roast	907g	8 – 10	7 – 10	Nach der Hälfte umdrehen
Spareribs	454g	3 – 5	5 – 7	Einzeln legen
4x Chops	142g	3 – 5	5 – 7	Einzeln legen
Minced Pork	454g	4 - 6	5 – 7	Entfernen aufgetauter Stücke
Geflügel Ganzes Hähnchen	1134g	10 – 14	10 – 15	Nach der Hälfte umdrehen
Hähnchenbrust	454g	5 – 7	5 – 7	Einzeln legen
Hähnchen geschnitten	907g	7 – 9	5 – 7	Einzeln legen
Hähnchenteile	681g	6 - 10	5 – 7	Einzeln legen
Meeresfrüchte Ganzer Fisch	454g	2 - 3	5 – 7	Nach der Hälfte umdrehen
Fisch Filets	681g	3 - 4	5 – 7	Einzeln legen
Shrimps	227g	1 – 2	5 – 7	Einzeln legen

44.10.1 „Check“ / "comprobar" la consulta de la asignación de la tecla

Usando el botón Comprobar, puede consultar los datos almacenados de cocina

◆ Iniciar consulta

Pulse el botón Check y comprobar el número de clave del programa que desea consultar.
A continuación, la pantalla muestra el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

◆ terminar de revisar la

Pulse EXIT para Parar / Borrar para la consulta.

44.10.2 "Cantidad doble" función

Con esta clave, se puede extender el tiempo de cocción ajustado.

◆ "doble cantidad" start

Pulse la cantidad doble. la pantalla mostrará "Double"

◆ Seleccione el programa

Pulse la tecla para prolongar el programa con las teclas numéricas (insertar hora pad 1 - 0).
La máquina empieza a cocinar después de 1,5 segundos

44.10.3 Modo de ahorro de energía

En este modo, se ahorra energía. Para iniciar el modo de ahorro de energía, presione el 3 segundos cheque. Si pulsa un botón de "0" en la pantalla. Prensa 10 seg. no la clave caduca, la visualización de gráficos.
Para salir del modo, pulse el botón de nuevo comprobar 3 segundos.

44.10.4 función de silencio

En este modo, se escucha algún pitido. Para iniciar la función, pulse el botón 3 segundos doble de cantidad.
La pantalla muestra "Silencio". Si pulsa un botón, se escuchará una señal de confirmación.
Para salir del modo, pulse el botón 3 segundos doble de cantidad.

45Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

45.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ► El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.
- ► Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ► Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ► No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ► No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

HINWEIS CONSEJO

- ► *Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.*

45.2 Limpieza

◆ Cámara de cocción y cara interior de la puerta

Mantenga la cámara de cocción del horno limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.

Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de microondas.

Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal.

Puede eliminar los olores del horno cociendo en un recipiente hondo para microondas durante cinco minutos, una taza de agua a la que se ha añadido el zumo y la pela de un limón. Seque el horno en profundidad con un trapo suave.

Después de la limpieza del interior, deje la puerta del horno abierta hasta que el aparato esté seco.

◆ Parte frontal del aparato y panel de control

Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.

Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

◆ Carcasa del aparato

Limpiar la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar con productos especiales para acero inoxidable.

46 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

46.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Indicación	Descripción
E10	**Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada.** Pulse la tecla **Stop/Clear**para confirmar el incidente. El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.
E20	**Incidencia en el sensor** El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar. Pulse la tecla Stop/Clear para confirmar el incidente.

HINWEIS Nota

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

46.3 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallos	Posible causa	Subsanación
El programa seleccionado no se inicia.	La puerta del aparato no está cerrada	► Cerrar la puerta del aparato
	El enchufe no está conectado a la corriente	► Conectar el enchufe
	El fusible no está conectado	► Conectar el fusible
Al finalizar el tiempo seleccionado, el alimento no está suficientemente descongelado, caliente o cocido.	Se ha seleccionado un tiempo o una potencia errónea	► Ajustar un nuevo tiempo y potencia ► Repetir el proceso
El aparato funciona pero la luz de la cámara de cocción no.	La luz de la cámara de cocción está defectuosa	► Hacer reparar la luz de la cámara de cocción en el servicio de mantenimiento.
Durante el funcionamiento del microondas se oyen ruidos anómalos.	La comida está tapada con papel de aluminio	► Eliminar el papel de aluminio
	La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción.	► Observar los consejos para la vajilla

VORSICHT Precaución

► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

47 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- ► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

48 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso industrial y sus características de diseño y potencia así lo confirman.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

49Datos técnicos

Aparato	Microondas
Denominación	CMP1000
Modelo	KOR-9PC9S
Nº de art.	3084
Conexión	230-240 V, 50 Hz
Potencia consumida	1600 W (Microonda)
Potencia de salida del microondas	1000 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores (H/An/Fondo)	542 x 329 x 461mm
Medidas de la cámara de cocción (alto/ancho/fondo)	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Peso neto	Ca. 18 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Microwave
CMP1000

Artikelnummer 3084

50 Gebruiksaanwijzing

50.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

50.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► *De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.*

⚠WARNUNG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► *De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.*

⚠VORSICHT

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► *De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.*

HINWEIS

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

50.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

50.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

51 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

51.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Ontdooien
- Verwarmen
- Koken
- Grillen
- Inkoken
- bakken

van levensmiddelen en dranken bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

► *Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.*
► *De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.*

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

51.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► *Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.*
- ► *Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.*
- ► *Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.*
- ► *Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.*
- ► *Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.*
- ► *Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.*
- ► *Het apparaat is niet gemaakt om levende dieren te drogen, verwarmen of verhitten.*
- ► *Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.*
- ► *Gebruik de binnenruimte niet als opslagplaats. Laat geen papierproducten, kookgereedschap of levensmiddelen in de binnenruimte als de oven niet gebruikt wordt.*
- ► *Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.*
- ► *Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.*
- ► *Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.*

51.3 Bronnen van gevaar

51.3.1 Gevaar door microgolven

⚠WARNUNG

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan tot letsels leiden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet bloot te stellen aan microgolven:

- ► *Nooit het apparaat gebruiken met een open deur. Door een defecte of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar direct blootgesteld te worden aan microgolven.*
- ► *Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd afzetting van vuil of resten van reinigingsmiddelen op de dichtingen van het apparaat*
- ► *Gebruik het apparaat niet als:*
  - de deur van het apparaat verbogen is
  - de deurscharnieren los zitten
  - er zichtbare gaten of barsten aan de buitenkant zitten, op de deur of aan de binnenkant zitten
- ► *Verwijder geen afdichtingmateriaal van het apparaat.*

51.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG

De in dit apparaat verwarmde gerechten en het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kunnen zeer heet worden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet te branden of aan kokende vloeistof te verbranden:

- ► *Bij het grillen met en zonder magnetrongebruik worden de binnenruimte, het grillverwarmingselement en de deur van het apparaat heet!*
- ► *Trek uw ovenhandschoenen aan bij het naar binnen schuiven of er uitnemen van ovenschotels en gegrilde gerechten, bij gebruik van de binnenruimte bij een ingeschakelde grilfunctie of als deze functie pas uitgeschakeld is.*

► *Gebruik de oven niet om te frituren. Hete olie kan delen van de oven en kookgerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.*

⚠WARNUNG

► *Let u er op, dat in het apparaat bij magnetrongebruik voornamelijk de gerechten en vloeistoffen in een vorm verhit worden en niet de vorm zelf. Hoewel de deksel van een vorm niet heet is als u hem uit het apparaat haalt, ontstaat bij het afnemen van de deksel een gelijke hoeveelheid damp en spetters als bij een conventionele manier van koken.*

► *Test altijd de temperatuur van de gerechten, met name als u **levensmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmt. Het is raadzaam nooit levensmiddelen of vloeistoffen te consumeren als deze direct uit het apparaat komen. Wacht u enkele minuten en roer de levensmiddelen of vloeistoffen om, totdat de warmte zich gelijkmatig verdeeld heeft.*

► *Bij bepaalde levensmiddelen bestaat het gevaar op verbranden door een vertraging in het kookproces. Wacht ongeveer 30 tot 60 seconden af bij het uit het apparaat halen van levensmiddelen die uit een mengsel van vet en water bestaan, zoals bijvoorbeeld bouillon. Dit mengsel kan dan tot rust komen. U voorkomt een plotseling zieden (koken) als u een lepel in het levensmiddel of in de vloeistof houdt of een bouillonblokje toevoegt.*
Om deze kookvertraging te verhinderen kunt u ook vóór bereiding een metalen in de vorm leggen. Let u er op dat de lepel nergens de wand van het apparaat of de grill aanraakt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.

51.3.3 Brandgevaar

⚠WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

► *Let u er op dat de tijden bij het koken, verwarmen, ontdooien met het apparaat vaak behoorlijk korter zijn dan bij een kookplaat of oven.*
Te lange bereidingstijden leiden tot uitdrogen en eventueel tot explosie van het levensmiddel. Er bestaat brandgevaar!

Brandgevaar bestaat ook bij het te lang drogen van brood, broodjes, bloemen, kruiden.

- ► *Met kapok, kersenpitten of gel gevulde kussens en soortgelijke dingen niet in het apparaat opwarmen. Deze dingen kunnen ontvlammen, ook als ze na verwarming uit het apparaat genomen worden.*
- ► *Verwarmt u geen alcohol in onverdunde toestand.*
- ► *Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in wegwerpvormen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden. Wegwerpvormen uit kunststof moeten voldoen aan de onder "**Aanwijzingen magnetron kookgerei**" genoemde eigenschappen.*
- ► *Schakel het apparaat uit of beter gezegd, trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten als u rook signaleert, om zo de vlammen te smoren.*
- ► *Gebruik het apparaat nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen.*

51.3.4 Explosiegevaar

⚠WARNUNG

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ► *Verwam nooit gerechten of vloeistoffen in afgesloten vormen of flessen.*
- ► *Verwijder bij babyflessen de afsluitdop en speen.*
- ► *Gebruik bij het koken geen kookgerei met holle, gebogen handgrepen en dekselknoppen, waardoor vocht in de holle ruimtes kan ontstaan als deze holle ruimtes niet voldoende ontlucht zijn.*
- ► *Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.*
- ► *Verwijder de uit draad gemaakte afsluitingen bij papier- of kunststofzakjes, zodat er geen overdruk opgebouwd kan worden.*

51.3.5 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► *Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.*
- ► *Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.*
- ► *Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.*

52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

52.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

► *Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.*

► *Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.*

52.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron CMP1000 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Magnetron CMP1000
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

► *Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.*

► *Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.*

52.3 AUitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Open de deur van het apparaat en verwijder de beschermfolie van de deur.
- Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- Verwijder niet de folie van de afzuigopening!
- Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

HINWEIS Tip

► *Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.*

52.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

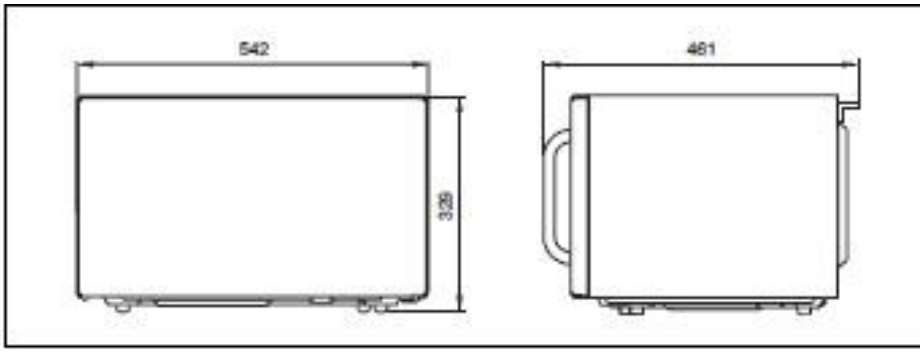
► *Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.*

52.5 Plaatsen

52.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereidde gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 10 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 10 cm. aan beide zijden.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.



52.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.
- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

52.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

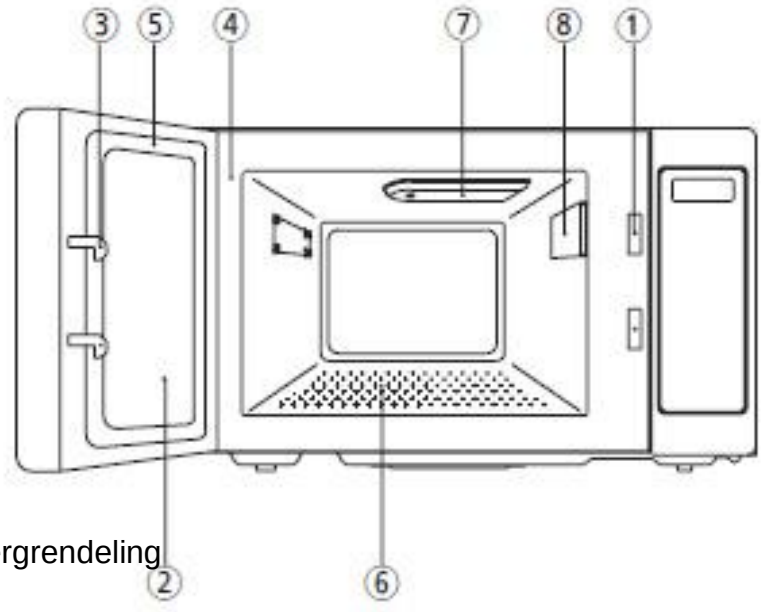
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
  De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

53 Opbouw en functie

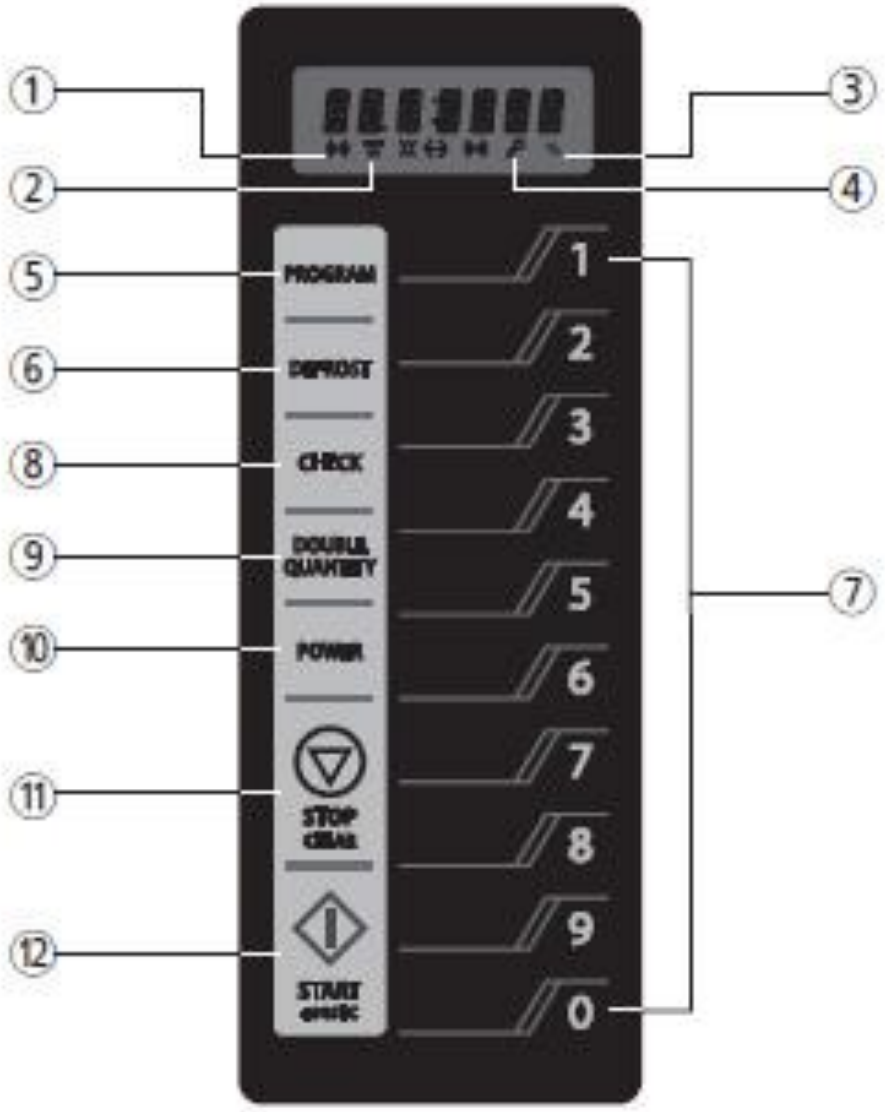
In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

53.1 Algemeen overzicht



1) Veiligheidsvergrendeling
2) Ovenraam
3) Deuropener
4) Behuizing Magnetron
5) Deurafdichting
6) Bakblik
7) Ventilatieopening (Folie niet verwijderen!)
8) Ventilatieopening (Folie niet verwijderen!)

53.2 Bedieningspaneel en display



1. Display: geactiveerd koken met de magnetron
2. Display: ontdooien geactiveerd
3. Display: Performance Level
4. Display: kinderslot
5. Programma: slaat de instellingen
6. Ontdooiing: ontdooien om het programma te
7. Tijd (1-0): Om de kooktijd aan te passen
8. Check: Om het koken gegevens te controleren
9. Dubbele Hoeveelheid: Verhoogt de geprogrammeerde kooktijd
10. Power: Druk op om het magnetronvermogen programma
11. Stop / Clear: Om tijdelijk te stoppen het koken programma of om alle vorige instellingen te wissen.
12. Start / +30 sec: Druk op om het kookprogramma te starten of om de quick-start koken programma aan te passen.

53.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Drie pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt..

53.4 Veiligheidsvoorzieningen

53.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠VORSICHT

Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

► *De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!*

► *Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.*

53.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

⚠VORSICHT

Gevaar door microgolven!

Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven

► *Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.*

► *Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.*

53.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.

◆ **Activeren van het kinderslot**

Drukt u de knop **Stop/Einde** drie seconden lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.

◆ **Deactiveren van het kinderslot**

Drukt u de knop **Stop/Einde** lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

53.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting. Als u hebt ingevoerd de kooktijd of 20 minuten op volle kracht of 60min. groter is dan andere vermogen, verschijnt in het display E 10 en een zoemer klinkt.
Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit.
Drukt u op de knop **Stop/Einde** om de storing te herstellen. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

53.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

54Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG

► *Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.*

54.1 Basis van het magnetron koken

- De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.
- Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.
- Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.
- Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.
- Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.
- Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.
- Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.
- Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

54.2 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ► *Microgolven kunnen niet door metaal.Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.*
- ► *Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.*
- ► *Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.*
- ► *Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van crica 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanen van het apparaat.*
- ► *Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).*

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

Kookgerei	Magnetron
Hittebestendig glasservies	✓
Niet hittebestendig glasservies	✘
Hittebestendig keramisch servies	✓
Magnetronbestendige kunststofvormen	✓
Keukenpapier	✓
Metaalblik	✘
Voetstuk uit metaal	✘
Aluminiumfolie en - vormen	✘

54.3 Deur openen/sluiten

◆ Deur openen

Trek voorzichtig aan de hendel om de deur van het apparaat te openen.Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

HINWEIS Tip

► *Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.*

◆ Deur sluiten

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start** voortgezet.

54.4 Inschakelen naar programmakeuze

Druk na de gemaakte programmakeuze met de draairegelaar op de knop **Start** om het ingestelde kookprogramma te starten.

54.5 Snelstart

Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de **Start** knop om de kooktijd in te stellen. De maximale kooktijd bedraagt 5 minuten. Druk éénmaal op **Start** om de kooktijd van 10 seconden in te stellen, tweemaal voor 20 seconden.
De oven start na twee seconden automatisch.
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

54.6 Uitschakelen

Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

- Druk eenmaal op de knop Stop/Einde. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.
- Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.

HINWEIS Tip

► *Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop Start.*

- Om het onderbroken programma te beëindigen, drukt u voor de tweede keer op de knop Stop/Einde.

HINWEIS Tip

► *Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop Stop/Einde waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.*

54.7 Gebruik “Magnetron”

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd aanpassen.

◆ Instellen van het vermogen

Kies de gewenste vermogensstand,waarbij u de knop **Vermogen** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).

◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd door te drukken op de periode toets (Time set pad 1-0) dienovereenkomstig

◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop Start om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen drie geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Drukken op knop	Vermogen		Toepassing
1	100 %	Hoog	Snel koken en opwarmen
2	80%		Zuinig koken en verwarmen
3	60%	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
4	40%	Gemiddeld-laag/ontdooien	Snel ontdooien Zuinig ontdooien fijne gerechten
5	20%	Laag	Warmhouden

koken chart					
500g Alimentation		**Power level**	**Kook tijd**	**wachttijd**	**speciaal**
Rundvlees, gerold rib - ruwe		80	6 - 8 min.		
Rundvlees, gerold rib - medium		80	7 - 9 min.		
Rundvlees, gerold rib - doorbakken		80	8 - 10 min.		
gehakt		100	5 - 7 min.		
Hamburgers verse of ontdooide	2	100	2 - 3 min.		
Hamburgers verse of ontdooide	4	100	3 - 4 min.		
Varkenslende, been-		80	10 - 12 min.		
plakje spek of ham	4	100	2 - 3 min.		
plakje spek of ham	6	100	3 - 4 min.		
gevogelte					
Kip, hele		100	6 - 9 min.		
Kipfilet		80	4 - 6 min.		
kipdelen		80	5 - 7 min.		
kalkoen, hele		100	8 - 11 min.		
Fresh Fish					
visfilets		100	3 - 4 min.	2 - 3 min.	voeg 15-30 ml van het water
Hele makreel, schoongemaakt en bereid		100	3 - 4 min.	3 - 4 min.	
Hele forel, schoongemaakt en bereid		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	
zalm Steaks		100	4 - 6 min.	3 - 4 min.	voeg 15-30 ml van het water

GROENTEN					
voedsel		**Vermogen**	**hoeveelheid**	**kooktijd**	**wachttijd**
Whole artisjokken	fris	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
artisjokharten	bevroren	100	280g	6 - 8 min.	5 min.
asperges,	fris	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
asperges,	bevroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
broccoli,	fris	100	500g	3 - 5 min.	
broccoli,	bevroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Spruitjes,	fris	100	280g	3 - 5 min.	
Spruitjes,	bevroren	100	280g	5 - 7 min.	3 min.
wortelen,	fris	100	500g	4 - 6 min.	3 min.
wortelen,	bevroren	100	280g	3 - 4 min.	3 min.
Bloemkool,	bevroren	100	500g	3 - 4 min.	3 min.
Selderij, in plakjes	fris	100	280g	3 - 5 min.	5 min.
maïskolf	fris	100	500g	3 - 5 min.	5 min.
Zuiger, granen	fris	100	500g	5 - 7 min.	5 min.
Maïs, bevroren	bevroren	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
Aubergine, verse					
in blokjes gesneden		100	280g	5 - 7 min.	3 min.
Whole		100	500g	4 - 6 min.	5 min.
prei	fris	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Lima bonen,	congel	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
gemengde groenten	congel	100	280g	4 - 6 min.	3 min.
paddestoelen,	fris	100	500g	2 - 3 min.	3 min.
okra,	congel	100	280g	4 - 6 min.	5 min.
Uien, Whole, gepelde	fris	100		5 - 7 min.	5 min.
Peultjes (peultjes),	congel	100	170g	2 - 3 min.	3 min.
Erwten en wortelen	fris	100	280g	2 - 3 min.	3 min.
pastinaken	fris	100	500g	4 - 6 min.	5 min.
Aardappelen, wit of zoet, heel	fris	100	4	15 - 17 min.	3 min.
Aardappelen, wit of zoet, heel	fris	100	8	18 - 20 min.	5 min.
Squash, in schijfjes gesneden, in de zomer	fris	100	500g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, in schijfjes gesneden, in de zomer	congel	100	280g	3 - 5 min.	3 min.
Squash, gesneden, doorboord winter	fris	100	700g	6 - 8 min.	5 min.
Squash, knippen, geslagen in de winter	congel	100	340g	4 - 6 min.	3 min.
Succotash,	fris	100	100-280g	3 - 5 min.	3 min.
Raap, in blokjes gesneden	congel	100	4 cups	4 - 6 min.	3 min.
warm-up tafel					

voedsel		Vermogen	hoeveelheid	kooktijd	wachttijd
Starters (voorgerechten)		100	2	1 - 2 min.	Warmte op een papieren handdoek op een magnetron of grill
Ontbijt entree		100	110 - 140g	1 - 2 min.	Geef het voedsel in een glazen container
voorgerecht		100	250g	6 - 8 min.	
Standaard-TV-style dinner		100	600g	10 - 12 min.	
Hearty TV-style dinner		100	300g	4 - 6 min.	
Hearty TV-style dinner		100	480g	5 - 8 min.	

54.8 Programmeren met het "Program"

20 programma's kunnen worden ingevoerd en opgeslagen.

◆ **selectie van het programma**

Druk op de knop Programma - het display "Program" laten zien.

◆ **Instellen van het programmanummer**

Druk op de cijfertoetsen te worden geprogrammeerd (Time set pad 1 - 0) - het display toont het gekozen nummer

◆ **Selecteer het vermogen**

Druk op de Power-knop, op basis van de gecorrigeerde rendement niveau - het vermogen wordt weergegeven in%.

◆ **kooktijd selecteren**

Stel de gewenste kooktijd met de numerieke toetsen (Time set pad 1 - 0) een - op het display verschijnt ze.

◆ **Bewaar**

Druk op het programma na de verkiezing van de Start knop om uw instellingen op te slaan. Op het display verschijnt "Fase 2" en een lange pieptoon hoort.

U kunt een extra kooktijd met de juiste vermogen:

◆ **Selecteer het vermogen**

Druk op de Power-knop, op basis van de gecorrigeerde rendement niveau - het vermogen wordt weergegeven in%.

◆ **kooktijd selecteren**

Stel de gewenste kooktijd met de numerieke toetsen (Time set pad 1 - 0) een - op het display verschijnt ze.

◆ **Bewaar**

Druk op het programma na de verkiezing van de Start knop om uw instellingen op te slaan. Op het display verschijnt "Fase 3" en “End” en een lange pieptoon hoort.

Voor het verwijderen van de toetsen, drukt u op de Stop / Clear.

HINWEIS

► *De toetsen 1 - 10 zijn weergegeven in de onderstaande tabel voorgeprogrammeerde toetsen 11-20 worden niet gebruikt.*

Pad	Koken time	Power Level
1	10sec.	100%
2	20sec.	100%
3	30sec.	100%
4	45sec.	100%
5	1min.	100%
6	1min. 30sec.	100%
7	2min.	100%
8	3min.	100%
9	4min.	100%
10	5min.	100%

HINWEIS

► *Als u wilt een geprogrammeerde programma kiezen, drukt u gewoon op het corresponderende nummer en het programma begint te koken op basis van uw selecties opgeslagen.*

54.9 Gebruik “Ontdooien”

Met behulp van het menu “**Ontdooien**” kunt u bevroren gerechten ontdooien. De maximale ontdooitijd bedraagt 60 minuten. Het ontdooien proces is automatisch verdeeld in twee periodes: ontdooien en rusttijden, die elkaar afwisselen.

Gaat u voor het instellen van de ontdooitijd als volgt te werk:

◆ Keuze van „Ontdooien”

Druk op de knop ontdooien, het programma "ontdooien" optie. Het display toont het symbool voor het ontdooien en "0".

◆ Ontdooitijd tijd instellen

Stel de ontdooitijd door op de bijbehorende cijfertoets te drukken (Time set pad 1 - 0) toets. Het display toont de gewenste ontdooien tijd wordt weergegeven.

◆ Automatisch ontdooien” starten

Druk na de programmakeuze op de knop Start om het programma “Ontdooien” te starten.

HINWEIS Tip

- ► *De display telt de resterende tijd ontdooien.*
- ► *Na een half ontdooien van het apparaat piept om aan te geven dat het voedsel moet worden gedraaid of geroerd.*
- ► *Stop af en toe om het ontdooide gerecht eruit te nemen ofwel apart te zetten als het na de geschatte ontdooitijd niet is ontdooid.*
- ► *Programmeer de oven in stappen van 1 minuut, totdat het diepvriesgerecht volledig is ontdooid.*
- ► *Bij het gebruik van kunststof bakjes uit de vriezer moet de ontdooitijd zo lang duren totdat het gerecht uit het bakje genomen kan worden en daarna in een magnetronbestendige vorm gedaan kan worden.*

54.9.1 Tabelle mit Auftauzeiten

voedsel	hoeveelheid	tijd min.	wachttijd	speciaal
rundvlees	454g	5 – 7	5 – 7	Verwijder de stukjes ontdooid
gehakt	681g	6 – 8	5 – 7	roeren
Roast Loin	907g	10 – 12	5 – 7	Draai na het half
4x Patties	113g	2 – 4	5 – 7	Draai na het half
Varkensvlees Roast Loin	907g	8 – 10	7 – 10	Draai na het half
spareribs	454g	3 – 5	5 – 7	individueel ingesteld
4x Chops	142g	3 – 5	5 – 7	individueel ingesteld
gehakt Varkensvlees	454g	4 - 6	5 – 7	Verwijder de stukjes ontdooid
Gevogelte hele kip	1134g	10 – 14	10 – 15	Draai na het half
kipfilet	454g	5 – 7	5 – 7	individueel ingesteld
kip snijden	907g	7 – 9	5 – 7	individueel ingesteld
kipdelen	681g	6 - 10	5 – 7	individueel ingesteld
Zeevruchten hele vis	454g	2 - 3	5 – 7	Draai na het half
visfilets	681g	3 - 4	5 – 7	individueel ingesteld
garnalen	227g	1 – 2	5 – 7	individueel ingesteld

54.10 "check" query de sleutel opdracht

Met behulp van de Check-knop, kunt u een query de gegevens die zijn opgeslagen koken.

◆ **Start Query**

Druk op de knop en controleer het sleutelnummer van het programma dat u wilt opvragen.
Vervolgens toont het display de bereidingstijd en vermogen.

◆ **Einde controleren**

Druk op afslag naar Stop / Clear om de query.

54.11"dubbele hoeveelheid"-functie

Met behulp van deze toets kunt u uitbreiden van de ingestelde kooktijd.

◆ **"dubbele hoeveelheid" start**

Druk op de dubbele hoeveelheid. het display "Double".

◆ **Select Program**

Druk op de toets om verlenging van de programma met behulp van de cijfertoetsen (Time set pad 1 - 0). De machine begint te koken na 1,5 sec.

54.12 Power Save Mode

In deze modus, bespaart u energie. Om te beginnen met de Power Save-modus, drukt u op de cheque 3sec.
Als u op een knop "0" in het display. Druk op 10sec. geen sleutel verstrijkt, wordt het display graphics.
Als u de modus, drukt u nogmaals op de knop controleren 3sec.

54.13 Mute-functie

In deze modus, hoort u een geluidssignaal. Om te beginnen de functie, druk op de knop dubbele hoeveelheid 3sec.
Het display geeft "Mute". Als u op een knop drukt, hoort u een bevestiging van het signaal.
Als u de modus, drukt u nogmaals op de knop dubbele hoeveelheid 3sec.

55Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► *De oven moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.*
- ► *Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.*
- ► *De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.*
- ► *Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.*
- ► *Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.*
- ► *Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.*
- ► *Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.*

HINWEIS Tip

- ► *Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.*

55.2 Reiniging

◆ Binnenkant en binnenkant deur

- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen.
- Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal.
- Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

◆ Buitenkant

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met een in de handel gebruikelijk r.v.s. reinigingsmiddel onderhouden worden.

56 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

- ► *Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.*
- ► *Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.*

56.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Display	Beschrijving
E10	**Temperatuur in de binnenkant overschreden** Drukt u op de knop Stop/Einde om op de storing te reageren. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.
E20	**Sensorstoring** Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop Stop/Einde om op de storing te reageren.

HINWEIS

- ► *Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.*

56.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het gekozen programma start niet	Apparaatdeur niet gesloten	▸ Apparaatdeur sluiten
	Stekker niet in stopcontact	► ▸ Stekker in stopcontact doen
	Zekering niet ingeschakeld	► ▸ Zekering inschakelen
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	▸ Tijd en vermogen opnieuw instellen ▸ Het gebeuren herhalen
Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet	Binnenverlichting kapot	Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren
Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden	Gerechten met aluminium afgedekt	Aluminiumfolie verwijderen
	Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken	► Adviezen gebruik servies lezen

VORSICHT

► *Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.*

57 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

- ► *Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.*
- ► *Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.*

58 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor bedrijfsdoeleinden en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

59 Technische gegevens

Apparaat	Mikrowelle
Naam	CMP1000
Model	KOR-9PC9S
Artikel nr.	3084
Aansluitgegevens	230-240 V, 50 Hz
Vermogensopname	1600 W (Microwave)
Magnetron uitgangsvermogen	1000 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant	542 x 329 x 461mm
Afmetingen binnenkant	350 x 230 x 357mm
Timer	60 min.
Power Level	5 Level
Netto gewicht	Ca. 18 kg